قوائم الطعام
وفن الخدمة

دكتورة
منال محمد الخولي
مدرس بقسم إدارة الفنادق
المعهد المصري العالي للسياحة والفنادق



مجموعة النيل العربية

عنوان الكتاب : قوائم الطعام وفن الخدمة
المؤلفة : د. منال محمد الخولي
رقم الإيداع : 2002 / 8216
الترقيم الدولي : 6 - 60 - 5919 - 977
الطبعة : الأولى
سنة النشر : 2002
الناشر : مجموعة النيل العربية
العنوان : ص.ب : 4051 الحي السابع
مدينة نصر - القاهرة - ج.م.ع
التليفون : 00202/2602938
الفاكس : 00202/2602938
بريد إليكتروني : e-mail: arab_nile_group@hotmail.com

المحتويات

• تقديم •

الحمد لله رب العالمين ، الذي خلق الإنسان علمه البيان ، والصلاة والسلام على سيدنا محمد ﷺ أشرف المرسلين .

وبعد ..

ساهمت النهضة الهائلة في وسائل الاتصال والانتقال بقدر كبير في ازدهار السياحة الدولية حتى أصبحت سمة بارزة من سمات العصر الحديث ، الأمر الذي ترتبت عليه زيادة الاهتمام بالقطاع الفندقي في كثير من البلدان المتمتعة بمقومات سياحية خاصة ، ولأن مصر تمتلك وحدها ثلث آثار العالم ، وتنفرد بمناخها الرائع صيفاً وشتاءً بالإضافة للكثير من المقومات السياحية الساحرة ، فقد أولت الدولة للنهضة الفندقية كل اهتمام سواء بتذليل العقبات لتوفير أنماط الإقامة المختلفة أو بتدبير وسائل الإعاشة من مأكل ومشرب ، وهذا لما تحققه السياحة من زيادة في الدخل القومي وتوفير العملة الصعبة .

فقد تنافست الفنادق بدورها في تقديم العديد من الخدمات داخلها بما يتلاءم مع متطلبات واحتياجات السائحين ، ومما لا شك فيه أن الطعام والشراب يعد جزءاً مكملاً وهاماً للسائحين خلال فترة إقامتهم ، ومن هنا تنوعت قوائم الطعام المستخدمة في الفنادق والمطاعم وغيرها من منشآت الإقامة، كما تعددت طرق خدمة الغذاء داخل هذه المنشآت لمجابهة رغبات الرواد وإرضاء الأذواق المختلفة .

وقد تناولت في هذا الكتاب عدة موضوعات تهتم بقوائم الطعام وفن الخدمة ، يتم من خلالها إلقاء الضوء على أنواع قوائم الطعام وكيفية تخطيطها ، كما تم استعراض أدق التفاصيل في تصميم قوائم الطعام من ناحية الشكل والمضمون فضلاً عن إمكانية عمل تقييم شامل للقائمة والوقوف على مدى تحقيق الهدف المرجو منها ، كما تناول الكتاب أيضاً طرق إعداد الأغذية وتوزيعها وكذلك شرحاً لتطور أنماط خدمة الغذاء وأحدث الأساليب المستخدمة فيها، وتعرض الكتاب في آخر فصل فيه لتصميم قوائم المشروبات وطرق تقديم

المشروبات المختلفة .

كما احـتوى الكتاب على صور لنمـاذج منتقاه من قوائم الطعـام الفعلية المستـخدمة في الفنادق والمطاعم لإيضاح المفهوم النظري بالتطبيق العملي على هذه النماذج ، ولقد حاولت التقـيد بالمصطلحـات الأجنبية منعـاً للإلتباس ، غـير أنني تحـريت الإيجاز وتحريت مـعه أن يغنيني فيمـا قصدت مع ألا يتخطى الإيجـاز حد الضرورة الكاشفة عن مـفردات علم قوائم الطعام وخدماتها .

وآمل أن أكون قد وفقت في استعـرض محتويات هذا الكتاب وأن يعم به النفع ، وأسأل الله أن يتقبل مني عملي ، وأن يجعله عملاً صالحاً يشفع لي يوم لا ينفع مال ولا بنون إلا من أتى الله بقلب سليم ، إنه سميع بصير مجيب .

د. منال الخولي



* الفصل الأول *

تخطيط قوائم الطعام

تخطيط قوائم الطعام

تعريف قائمة الطعام

تعتبر قائمة الطعام نقطة البداية في صناعة الخدمات الغذائية Food Services وهي عبارة عن تجمع لعدد من أصناف الطعام مرتبة ترتيباً معيناً وفقاً لأصول فن الطهي ويتم تقديمها وفقاً لأصول فن الخدمة في تصميم شكلي متميز يفي بالأغراض المنوطة منه .

وتعد القائمة بأشكالها المختلفة عنصراً هاماً وأساسياً لجميع المطاعم والفنادق حيث أنها وسيلة الإعلان والدعاية لما يقدمه مطعم الفندق بالإضافة لكونها الدليل الذي يختار منه الضيف ما يناسبه من المأكولات والمشروبات سواء بالنسبة للأنواع أو الأسعار .

الاعتبارات الواجب مراعاتها قبل البدء في تخطيط القائمة

The guiding considerations of menu planning

قبل التخطيط للقائمة يجب الإلمام التام بمجموعة من الاعتبارات والأسس المؤثرة في تحضير الوجبات وعمل التخطيط الأمثل للقائمة ، وتشمل هذه الاعتبارات : الاحتياجات الغذائية ـــ العادات الغذائية ـــ العوامل الاقتصادية ـــ مدى توفر الأجهزة والمعدات ـــ خبرات الطهاة ـــ نوع الخدمة ـــ خصائص الغذاء المقدم وغيرها ، وسيتم توضيح ذلك فيما يلي :

1 ـ الاحتياجات الغذائية Nutritional Requirements :

تعرف الاحتياجات الغذائية على أنها أقل كمية من العناصر الغذائية المأخوذة والتي يمكن بواسطتها المحافظة على الوظائف الطبيعية للجسم وسلامته الصحية .

وتختلف احتياجات الإنسان من هذه العناصر الغذائية والتي تشمل الكربوهيدرات ـــ الدهون ـــ البروتينات ـــ الفيتامينات ـــ الأملاح المعدنية على حسب المجهود الذي يبذله الإنسان والسن والجنس ومسطح الجسم وغيرها من العوالم ، لذا قامت منظمة الصحة العالمية "WHO" ومنظمة الأغذية والزراعة "FAO"بعمل جدولة للمقننات الغذائية المناسبة لمجموعات مختلفة من الأشخاص في أنحاء العالم مع التوصية بمراعاة مجموعة من العوامل

لتحقيق التغذية المُثلى مثل :

ـ تناول أغذية متنوعة .

ـ تجنب الإكثار من الدهون خاصة الدهون المشبعة والكوليستيرول .

ـ تناول أغذية معتدلة في محتواها من النشويات والألياف .

ـ تجنب الإكثار من السكريات .

ـ تجنب الإكثار من الأملاح .

وقد اهتم مخططوا القوائم بوضع التخطيط المناسب لنوعية الأغذية المقدمة فيها لضمان توازن الوجبات في عناصرها الغذائية ، حيث يعمل المخطط الجيد للقائمة على اتزان القائمة وحساب السعرات الحرارية للوجبات الموجودة فيها خاصة في القوائم المحددة Set menu أما في القائمة الاختيارية A la carte فإن المستهلك مسئول بدرجة كبيرة عن حصوله على احتياجاته الغذائية من حيث اختياراته من الأطعمة ، ويفضل في هذه الحالة كتابة السعرات الحراية Calorie أمام كل صنف حسب وزن أو حجم الجزء المقدم من الصنف .

لكي نتمكن من تكوين وجبات مثالية تمد الإنسان بحاجته من الطاقة (السعرات الحرارية) يومياً ، لابد أن نعرف كمية الطاقة الموجودة في الأنواع المختلفة من الأغذية من خلال معرفة التركيب الكيميائي للغذاء ومحتواه من العناصر الغذائية التي تمده بالطاقة وهذه العناصر هي الكربوهيدرات والدهون والبروتينات وبالتالي يمكن حساب كمية الطاقة على أساس أن كل واحد جرام كربوهيدرات أو بروتين يعطي أربع سعرات حرارية في حين أن كل واحد جرام دهون يعطي تسع سعرات حرارية والجدول التالي (جدول 1) يوضح بعض الأمثلة للمحتوى من السعرات الحرارية في الأغذية المختلفة .

وهكذا من خلال معرفة محتويات الأغذية المختلفة من الطاقة وكمية الطاقة اللازمة للإنسان يومياً حسب حالته وظروفه وعاداته (جدول 2) يمكن تكوين وجبة مثالية من العناصر الغذائية المختلفة التي تمد الإنسان بحاجته من الطاقة ، مع مراعاة احتياجاته أيضاً من

جدول رقم (1)

محتوى بعض الأغذية من الطاقة

الأغـذيـة	مقدار وحدة التقديم الواحدة (البديل الواحد)	كمية الطاقة الغذائية (كيلو كالورى)
(أ) مجموعة الحليب ومنتجاته		
حليب فرز	كوب (245 جراماً)	90
حليب منخفض الدهن (2%)	كوب (245 جراماً)	120
حليب كامل الدسم	كوب (245 جراماً)	150
آيس كريم	كوب	287
جبن - شرائح (مُصنع)	أوقية (30 جراماً)	105
كريم القهوة Coffee Cream	ملعقتا مائدة	65
جبن شيدر Chedder	كوب (115 جراماً)	455
جبن فيتا Feta	أوقية (30 جراماً)	80
(ب) مجموعة الفواكه والخضروات		
الخضروات الخضراء المطهوة	1/2 كوب (100 جرام)	25
البروكولي (مطهو)	1/2 كوب (100 جرام)	25
بطاطس مخبوزة	حبة (100 جرام)	70
بطاطس مسلوقة	حبة (100 جرام)	65
بطاطس مهروسة Mashed	حبة (100 جرام)	95
بطاطس أصابع French-fries	20 حبة أصبع	274
شرائح البطاطس	أوقية (30 جراماً)	170
البازلاء والفاصوليا والعدس الجاف (مطهو)	1/2 كوب	70
الفواكه النشوية (بشكل عام)	حصة واحدة	80
طماطم طازجة	حبة متوسطة (100جرام)	22
التفاح والبرتقال	حبة متوسطة أو نصف كوب	60
الكمثرى	حبة متوسطة (100جرام)	15
الموز	1/2 حبة (100جرام)	22
المشمش والعنب	1/4 كوب	60
الفواكه (بشكل عام)	حصة واحدة	60

تابع جدول رقم (1)

محتوى بعض الأغذية من الطاقة

الأغذيــــة	مقدار وحدة التقديم الواحدة (البديل الواحــد)	كمية الطاقة الغذائية (كيلو كالوري)
(جـ) مجموعة اللحوم		
اللحوم منخفضة الدهن (بشكل عام)	أوقية (30 جراماً)	55
اللحوم متوسطة الدهن (بشكل عام)	أوقية (30 جراماً)	75
اللحوم مرتفعة الدهن (بشكل عام)	أوقية (30 جراماً)	100
البيض	حبة (50 جراماً)	75
الجمبري Shrimp	أوقية (30 جراماً)	25
التونة	أوقية (30 جراماً)	75
زبدة الفول السوداني	أوقية (30 جراماً)	75
الدجاج بدون جلد	أوقية (30 جراماً)	50
بياض البيض	حبة	34
همبرجر	قطعة (85 جراماً)	260
(د) مجموعة الخبز والحبوب		
الحبوب والأغذية النشوية (بشكل عام)	حصة	80
كيك بالشيكولاتة With Frosting	قطعة واحدة 70 جراماً	235
فطيرة التفاح	1/7 قطعة (135 جراماً)	345
الخبز	شريحة واحدة (25 جراماً)	80
الأرز والمكرونة والأسبكتي	1/2 كوب	80
الدونت ــ سادة	حبة صغيرة (25 جراماً)	100
شرائح الذرة	3/4 كوب (20 جراماً)	75
الفيشار	كوب (6 جرامات)	25
(هـ) اغذية اخرى		
زيت أو دهن أو مارجرين	ملعقة شاي (5 جرامات)	45
سكر	ملعقة شاي (5 جرامات)	20
ليمون	حسب الرغبة	صفر

جدول رقم (2)

متوسط الأطوال والأوزان ومقدار الطاقة التي يوصى بها

الفئة	العمر بالسنوات	الــوزن		الطــول		احتياجات الطاقــة	
		كجم	رطل	سم	بوصة	كيلوكالوري	ميجاجول
الرضــع	0.05 - 0.0	6	13	60	24	(145 - 95) 115 x كجم	0.48 x كجم
	1.0 - 0.5	9	20	71	28	(135 - 80) 105 x كجم	0.44 x كجم
الأطفــال	3 - 1	13	29	90	35	(1800 - 900) 1300	5.5
	6 - 4	20	44	112	44	(2300 - 1200) 1700	7.1
	10 - 7	28	62	132	52	(2300 - 1650) 2400	10.1
الذكــور	14 - 11	45	99	157	62	(3700 - 2000) 2700	11.3
	18 - 15	66	145	176	69	(3900 - 2100) 2800	11.8
	22 - 19	70	154	177	70	(3300 - 2500) 2900	12.2
	50 - 23	70	154	178	70	(3100 - 2200) 2700	11.3
	75 - 51	70	154	178	70	(2800 - 2000) 2400	10.1
	+ 76	70	154	178	70	(2450 - 1650) 2050	8.6
الإنــاث	14 - 11	46	101	157	62	(3000 - 1500) 2200	9.2
	18 - 15	55	120	163	64	(3000 - 1200) 2100	8.8
	22 - 19	55	120	163	64	(2500 - 1700) 2100	8.8
	50 - 23	55	120	163	64	(2400 - 1600) 2000	8.4
	75 - 51	55	120	163	64	(2200 - 1400) 1800	7.6
	+76	55	120	163	64	(2000 - 1200) 1600	6.7
الحــمل						300 +	
الرضاعة						500 +	

* المصدر : Recommended Dietary Allowans / NRC (1980)

الفيتامينات والأملاح المعدنية التي يمكن الحصول عليها من معظم الخضروات والفاكهة ، ومن ناحية أخرى يجب أن تكون كمية البروتين سواء البروتين الحيواني (لحوم ــ دواجن ــ سمك ــ بيض .. الخ) أو البروتين النباتي (فول ــ عدس ــ بقول مختلفة ..الخ) في الوجبات التي يتناولها الإنسان كافية بحيث تعطي من 12-15% من الطاقة الكلية اللازمة كما يجب ألا تزيد كمية الطاقة التي نحصل عليها من مصادر دهنية (زيوت ــ دهون ــ زيتون ــ قشدة ..الخ) عن 30% من الطاقة الكلية اللازمة والباقي وقدره من 55-58% يتم الحصول عليه من مصادر كربوهيدراتيه (أرز ــ مكرونة ــ خبز .. الخ) وتنفرد قائمة الطعام التي تحتوي على السعرات الحرارية للأغذية بتميزها بالاهتمام بالرعاية الغذائية للمستهلكين من خلال وعي وإدراك إدارة الخدمة الغذائية بمفهوم التغذية الصحية اللازمة للأفراد .

2ـ العادات الغذائية Food Habits

تتأثر العادات الغذائية بأعراف العائلات ومستواها الاقتصادي وكيفية تأدية الخدمة الغذائية بها ، وهذه العادات تتوراث من جيل لآخر عبر السنين .

ومع التقدم التكنولوجي الآن وتوفر وسائل الاتصال والانتقال بين بلدان العالم بيسر وسهولة ، بدأت المطاعم في تطوير الخدمات الغذائية المقدمة بها بما يتناسب مع العادات الغذائية للشعوب. فظهرت مجموعة من المطاعم المتنوعة مثل المطعم المكسيكي Mexican Restaurant ــ والمطعم الشرقي Oriental Restaurant ــ والمطعم الإيطالي Italian Restau-rant ــ والمطعم الصيني Chinese Restaurant وغيرها من المطاعم ، مع اهتمام مخطط القوائم بالاستفادة الكاملة من الخامات المحلية المتوفرة وإرضاء الأمزجة المختلفة .

3ـ العوامل الاقتصادية :

قبل تخطيط القوائم يجب معرفة القدرة الشرائية أو الميزانية المخصصة للطعام بما يفسح المجال أمام اختيار البدائل الغذائية المختلفة مع ملاحظة أن تكون الوجبة الغذائية متكاملة وتفي بالاحتياجات الغذائية المطلوبة . وتعتمد الميزانية المخصصة للطعام على الدخل أو

الإيراد المتوقع من مبيعات الأغذية والذي لا يغطي فقط تكاليف المواد الخام المستخدمة في تحضير الأغذية ولكنه يغطي أيضاً الجهد المبذول لتصنيعها وإعدادها وبما يسمح كذلك بتحقيق الربح المطلوب ، ويلاحظ أن سعر البيع Selling price يجب أن يكون معتدلاً بالدرجة الكافية للمنافسة مع المطاعم الأخرى مع مراعاة عدم الانخفاض بالسعر بما يؤثر سلباً على تحقيق الخدمة الجيدة للطعام ومقدار الربح المطلوب ، وعموماً تتراوح تكلفة الغذاء بالنسبة لسعر البيع حوالي 30-35% ، لذا يجب على مخطط القائمة أن يكون ملماً بكيفية توزيع ميزانية الطعام وتكلفة الغذاء الخام وتكلفة الجزء المقدم في القائمة حتى يتسنى الوصول للربح المطلوب .

4 ـ الأجهزة والمعدات Equipments and physical facilities

يجب أن تخطط القائمة بحيث يتم تنفيذها خلال مساحة المطبخ المتاحة ومن خلال الأدوات والأجهزة المتوفرة به ، ويلاحظ أن وجود التجهيزات المناسبة يُمَكِّن مخطط القائمة من وضع أنواع مختلفة من الوجبات، ويساعد على تعدد طرق الطهي. بينما نقص أدوات وأجهزة المطبخ قد يضع قيوداً على اختيار أنواع معينة من الأطعمة أو طرق طهي معينة .

ويجب أن يراعى عند تخطيط القائمة أن يتم توزيع وتنظيم استعمال الأدوات والأجهزة المتاحة مثل الأفران ــ الشوايات ــ القلايات وغيرها بما يحقق الاستفادة القصوى منها دون تشغيلها لفترات طويلة مما يعرضها للتلف السريع ، وهذا يتطلب التخطيط الأمثل لأصناف القائمة بما يتناسب مع تنسيق العمل على الأجهزة المتاحة داخل المطبخ .

5 ـ الطهاة Chefs

تؤثر أعداد الطهاة ومدى كفاءتهم على تخطيط القائمة ومحتواها من الأصناف وبالتالي يتم تخطيط القائمة بما يتناسب مع تنظيم العمل طول الأسبوع ، حيث أن بعض أصناف الغذاء يحتاج تجهيزات مسبقة قبل تقديمها وبعضها يتم إعداده قبل التقديم مباشرة ، فيعمل مخطط القائمة على ترتيب هذه الأصناف بما يناسب جهد الطهاة خلال اليوم وبما لا يسمح

باستمرار العمل في اللحظات الأخيرة قبل التقديم .

6 ـ الأغذية المتاحة Availability of foods

يؤثر موقع السوق بالنسبة للمؤسسة التي تقدم الخدمة الغذائية على تخطيط قوائمها ويتضح هذا تماماً في مدى توفر الأغذية الطازجة Fresh foods بالقائمة حيث يشترط في المسئول عن تخطيط القائمة الإلمام التام بمواسم توافر الفاكهة والخضر المختلفة حتى يتمكن من وضعها داخل القائمة عند مرحلة النضج المناسبة وعند توفرها أيضاً بالسعر المناسب .

7 ـ نوع الخدمة Service

يؤثر نوع الخدمة على اختيار أصناف الغذاء وتعددها في القائمة ، لذا يراعى مخطط القائمة الاعتبارات التالية :

ـ تفضيل خدمة بعض الأغذية في المطعم عن خدمتها في الكافيتيريا مثل Cheries jubi- lee and Baked Alaska .

ـ عدم احتواء القائمة على أطباق يمكن أن يحدث لها تغير في الشكل خلال النقل مثل السوفيليه Souffle خاصة إذا كانت المسافة كبيرة بين منطقة التحضير ومنطقة الخدمة .

ـ الاعتناء الكامل بتجميل الأطباق Garnish التي يتم خدمتها على الصواني كما في المستشفيات .

8 ـ خصائص الغذاء Food characteristics

يجب عند تخطيط القوائم تخيل شكل الغذاء المقدم سواء في الطبق أو الصينية أو البوفية المفتوح بما يعمل على تحقيق التنوع والجودة المطلوب وقبول العميل لها ، وتشمل خصائص الغذاء عدة صفات أهمها ما يلي :

ـ اللون Color :

يعتبر اللون من خصائص الجودة الهامة للغذاء والتي تلعب دوراً كبيراً في مدى إقبال المستهلك على تناول هذا الغذاء، فالعين ترى الطعام قبل تذوقه ، لذلك يجب أن يُراعى عند

اختيار الوجبات تجانس الألوان واختيار لون جذاب أو اثنان على الأكثر في كل قائمة فمثلاً اللون الأخضر للخضروات يضيف لون إلى المخاليط عديمة اللون مثل السمك المشوي Broiled fish والبطاطس المخفوقة Creamed potatoes ، كذلك اللون اللامع للجزر Glazed carrot يحسن من مظهر ولون طبق Parsley-buttered potatoes وتضيف الخضروات الحمراء مثل الطماطم والبنجر والفلفل الأحمر لون أيضاً إلى الجارنيش فيحدث تنوع في الألوان ويصبح الطعام أكثر قبولاً ، وبطبيعة الحال يجب توافر هذه الألوان الجذابة في البوفيه المفتوح كما هو الحال في الطبق .

ـ القوام Texture :

هو أحد الصفات الحسية للغذاء ويتم التعرف عليها من خلال التذوق بالفم أو الضغط بالأصابع وتتنوع الأغذية في قوامها فنجد القوام اللين Soft والناعم Smooth والمقرمش Crisp والقابل للمضغ Chewy والخشن Firm والسميك Thick والجيلاتيني Gelatinous وغيرها ، ويراعى مخطط القائمة احتوائها على أنواع أغذية تختلف في قوام كل منها لإرضاء الأذواق المختلفة واتزان الوجبة - فمثلاً تفضل سلاطة Crisp vegetable salad مع الأرز والدجاج عن Gelatine salad ، كما يفضل التباين في قوام الأغذية عند وجودها على البوفيه أو في الكافيتيريا . .

ـ الشكل «مظهر الغذاء» Shape :

يعتبر مظهر الغذاء من الصفات الظاهرية التي يمكن تقييمها بالعين وهو أول ما يلفت نظر المستهلك وله دور كبير في مدى قبوله أو رفضه للطعام المقدم ، وتتنوع طرق تقطيع وتجهيز الخضر واللحوم المقدمة ، فتقدم في صورة شرائح أو مكعبات أو دوائر أو مبشورة أو كاملة أو غيرها من الصور على حسب أنواع الغذاء المختلفة ، كما يتوفر الآن مجموعة من الأجهزة التي تقوم بعمل الأشكال المختلفة بكفاءة وسرعة . لذا يجب على مخطط القائمة الإلمام بها واختيار أنواع مختلفة من أشكال الغذاء لتحقيق الاتزان والمظهر الجذاب للغذاء المقدم .

ـ النكهة Flavor combinations :

النكهة من صفات الجودة الحسية التي تعتمد أساساً على التقدير الشخصي وتقسم إلى الطعم أو المذاق Taste والرائحة Odor وتعتبر مخاليط الطعم والرائحة من العوامل الهامة في تخطيط القائمة . فبالإضافة لمكونات الطعم الأساسية : الطعم الحلو Sweet المميز للسكريات، والطعم المالح Salty المميز للأملاح الغير عضوية ، والطعم الحمضي Acidic الناشيء عن تواجد الأحماض العضوية ، والطعم المر Bitter الناشيء عن وجود التانينات في الغذاء ، فإننا نلاحظ أن بعض الخضر تتميز بطعم قوي أو متوسط وبعض الأغذية لها طعم تابل قوي أو ضعيف حسب نوع الغذاء . وبشكل عام يفضل عدم تكرار الطعم الواحد في الوجبة الواحدة . فمثلاً عند وجود مكرونة اسباجيتي بصوص الطماطم لا يفضل وضع سلاطة طماطم في هذه الوجبة أو شرائح منها . كذلك يجب اختلاف رائحة الطعام وتنوعها وهي مرتبطة تماماً مع الطعم ويلاحظ أن حاسة الشم من الحواس الأسرع تفاعلاً مع الطعام وهي التي تعمل على إثارة الغدد الهضمية وفتح الشهية قبل تذوق الطعام .

9 ـ طرق إعداد الغذاء Variety of preparation :

يجب الأخذ في الاعتبار عند تخطيط الوجبات ألا تشمل القائمة على نوعين من الأغذية بطريقة طهي واحدة حيث يجب تجنب تكرار طرق الطهي المستخدمة مثل القلي أو الشي أو السلق أو غيرها حتى يحدث التنوع الكافي في أنواع الأغذية المقدمة .

10 ـ الصوصات والمكملات Sauces and Garnishes :

يهتم الطهاة اهتماماً كبيراً بإعداد أنواع مختلفة من الصوصات التي تتناسب مع مجموعة الأطباق المقدمة سواء من اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو غيرها من المأكولات . ويعتمد إعداد بعض الصوصات على طبخ خليط بأوزان متساوية من الدهن والدقيق حتى الوصول لدرجات لون مختلفة حسب طول مدة الطبخ ويسمى هذا الخليط roux ، ويمكن عمل بعض التعديلات لهذا الخليط بإضافة اللبن أو مرقة الدجاج أو مرقة اللحم وأحياناً يتم تغيير نوع

الدهن المستخدم وذلك للحصول على أنواع مختلفة من الصوصات مثل , White sauce Bachamel sauce or Brown sauce . وهناك أنواع أخرى من الصوصات تعتمد على الزبد والمايونيز والطماطم أو قد يضاف لها بعض التوابل لاستخدامها مع أغذية أخرى ، ويزيد الصوص المناسب من استمتاع الفرد بالطعام المقدم حيث يكون الصوص مكملاً للطبق أو مضاداً له . وقد يكون خفيفاً أو سميكاً حسب الغذاء المقدم ، ومن الضروري عند تخطيط القائمة ألا يكرر استخدام نفس الصوص أكثر من مرة أو حتى تكرار طريقة صناعته .

أما بالنسبة للمكملات Garnishes فإنها تضيف عامل الجذب للطبق من حيث إتقان تنظيمها واختيار وتناغم ألوانها ويجب أن يُراعى فيها البساطة والذوق وأيضاً السرعة في الأداء حتى لا تؤثر طول مدة خدمة الطبق بالجارنيش على درجة الحرارة المناسبة لتقديمة بها، خاصة في خدمة الأعداد الكبيرة ، ويجب عند تخطيط القائمة عدم تكرار الجارنيش المستخدم في الطبق .

وبالإضافة لجميع العوامل السابقة المؤثرة على تخطيط القائمة يوضع في الاعتبار أيضاً أقصى عدد متوقع من الوجبات في المكان وعدد غرف الطعام الموجودة وثمن البيع بما يؤدي في النهاية لإنتاج قائمة صحيحة ودقيقة .



* الفصل الثاني *

أنواع قوائم الطعام

أنـواع قوائم الطعام

هناك عدة أنواع من القـوائم تعكس الأنواع المختلفة من الخدمـات الغذائية المقـدمة ، وقد أصبحت هذه القوائم في العصر الحديث تميل كثيـراً للبساطة لما تتصف به الحياة العصرية من السرعة والإنجاز وبالتالي اختلفت أشكال وأحجام القوائم كما تنوعت الأغذية الموجودة بها.

وقد تم تصنيف أنواع القوائم على حسب كيفـية وضع أصناف الغذاء بها وتسعيرها إلى الأنواع التالية :

1 ــ القوائم المحددة Fixed menu .

2 ــ القوائم الاختيارية A la carte menu .

3 ــ قوائم الحفلات Banquet menu .

4 ــ القوائم الخاصة Speciality menu .

وسيتم في هذا الفصل تناول جميع هذه الأنواع بشيء من التفصيل .

أولاً : القوائم المحددة Fixed menu :

قد يستخدم مصطلح Set menu أو باللغة الفرنسية Table d'hôte للتعبير عن نفس هذا النوع من القـوائم ، وتمثل هذه القائمـة وجبة مـتكاملة حيث تشـمل مجـموعـة من الأطباق تختلف في إعدادها ونوعيتها من مطعم لآخـر ، وتكون هذه القوائم محددة السعر والأطباق ووقت التقديم (شكل رقم 3.2.1) ويوجد منها أنواع مناسبة للإفطار وغيرها للغداء وأخرى للعشـاء ، وقد تحـتـوي هذه القـوائم على طبق يومي يخـتلف من يوم لآخـر لزيادة جـذب وإرضاء النزلاء .

ويستخدم هذا النوع من القوائم بشكل كبـير في تغذية طلاب المدارس والكليات وتغذية المجموعات الكبيرة كما في الحفلات كما تستخدم بكفاءة أيضاً في مطاعم الأغذية السريعة.

ويتميز هذا النوع من القوائم بسهولة شراء خاماته كما أن الأطباق بها لا تحتاج إلى وقت طويل لإعدادها .

ثانياً : القوائم الاختيارية A la carte menu :

هي قائمة تحتوي على جميع الأطبـاق التي يستطيع المطعم إعدادها وتقديمها للنزلاء ويتم كتابة سعر كل طبق فيها منفرداً .

ويتم ترتيب الأصناف في هذه القائـمة ترتيباً منطقـياً مع التسلسل الخاص بتناول الـوجبة من فاتحات شهية أو أطباق أولى ــ أطباق رئيسية ــ سلاطات ــ حلوى ــ مشروبات (شكل رقم 4) ومن خـلال هذا التسلسل تـوفر القـائمة عـدداً من الاخـتيـارات في هذه الأصناف وبأسعار مختلفة لإرضاء جميع الأذواق .

ويلاحظ أن أصناف هذه القائمة يتم تجهيزها بمجرد طلبها من المطبخ ولذلك تحتاج عمالة جيدة مدربة حـتى يتم الإعداد والتقديم في فترة منـاسبة ، وتخطط هذه القائمة لاستـخدامها لفترة طويلة عن استخدام الأنواع الأخرى من القوائم .

قائمــــة الأفطـــار

أفطـار كونتيننتـال

21.00

عصائـر فواكـه طازجـة،
خـبز وفواكـه طازجـة خـبز وفطائـر دانمركيـة
وكروسـان مع زبدة ومربـة وعسـل،
قهـوة أو شـاى أو شيكولاتـة لـبن كامـل أو قليـل
الدسـم.

أفطـار صبـاح الخـير

36.50

شرائـح أو عصير فواكـه طازجـة،
تشكيلـة من الحبـوب،
زبـادى سـادة أو بالفواكـه،
بيضتين مطهيتين حسب رغبتكم مع اللحم البقرى
المدخن أو السجق أو عش الغراب والبطاطـس
مختـارات من خـبز الأفطـار والفطـائر زبـدة ومربـة
وعسـل.
قهـوة أو شـاى أو شيكولاتـة لـبن كامـل أو قليـل
الدسـم.

بوفيــه الافطــار الفاخــر

40.00

بوفيــه أفطــار النايــت آنــد داى
مع ما تتفضلــه من القهــوة والشــاى

شكل رقم (1) : قائمة إفطار محددة

Ghazala Gardens  غزالـة جـاردنـــز

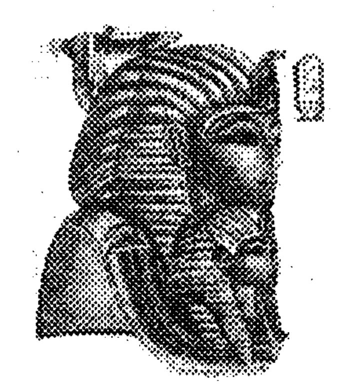
Sharm El Sheikh

ORIENTAL SET MENUS

SM 16
Oriental Mezze with Salad
(Taboula, Tahina, Baba Ghanough, Metabel, Zabadi)
***
Kofta & Kebab
Oriental Rice
***
Basbousa with Fruits
***
Tea or Coffee

SM 17
Moulokhia with Oriental Bread
***
grilled Chicken Oriental Style
Tomato Rice
***
Tomato / Cucumber Salad
***
Tea or Coffee

شكل رقم (2) : قائمة غداء محددة



MINISTRY OF CULTURE

THE SUPREME COUNGIL OF ANTIQUITIES

THE NINTH SESSION OF THE
EXECUTIVE COMMITTEE FOR THE
ESTABLISHMENT OF THE
NUBIAN MUSEUM IN ASWAN

SPECIAL MENU

OBEROI HORS D'OEUVRES

*****

HERB SOUP

*****

BEEF MEDALLIONS
WITH TWO KINDS OF SAUCE

CHATEAU POTATOES

SAUTEED VEGETABLES

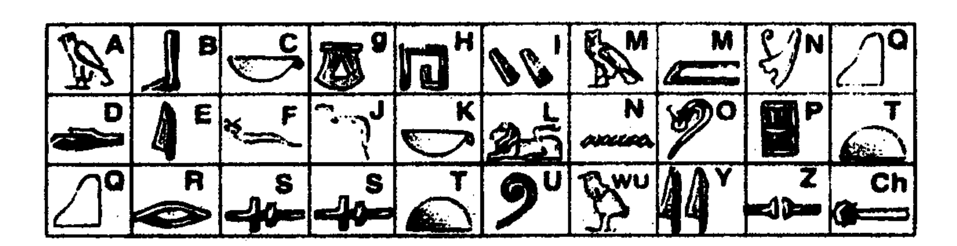
*****

CHARLOTTE ROYAL

*****

COFFEE

ASWAN OBEROI



شكل رقم (3) : قائمة غداء محددة

المشهيات

كـــوكتيل الجمـــبرى 38.50 جنيه

كوكتيل الجمبرى الشهير مع صوص الكوكتيل
والمستردة وصوص الشيلى

ســاوث فــورك ديـلايت 46.00 جنيه

شرائح السالمون المدخن

إختيارك من عــربة السلاطات 24.00 جنيه

إختياركم من مشهيات كبير الطهاه

فرســت لادى بـوشـــيه 18.00 جنيه

فطيرة «البوشيه» اللذيذة محشوة بقطع الفراخ والفلفل الأخضر
المجملة بصوص الكريمة

«شـــيرف» هاى لايت 16.00 جنيه

عش الغراب المحشو والمجمل بصوص الأعشاب والليمون مع الثوم

الشوربة

كونسوميه اللحم البقرى
مع دوائر النخــاع 8.00 جنيه

شوربة الخضروات مع الكريمة 5.00 جنيه

APPETIZERS

SHRIMP (COUNTRY STYLE) L.E. 38.50

Freshly cought shrimp, served on ice with tangly cocktail,
mustard and chilly sauce

(SOUTH FORK DELIGHT)
SMOKED SALMON L.E. 46.00

Thinly covered and served with its
traditional accompaniments

CHOISE FROM THE WAGON L.E. 24.00

A varieties of pyramiza executive chef delights

FIRST LADY (BOUCHEE) L.E. 18.00

Recently baked Puff Pastry stuffed with dice of Chicken
& Green Pepper topped with delicious creamy sauce

SHERIFF HIGH LIGHT L.E. 16.00

Stuffed fresh Mushrooms, topped with Garlic,
Butter Lemon & Herby Sauce

FROM THE RANGE KETTLE

DOUBLE RICH CONSOMME
WITH MARROW L.E. 8.00

VEGETABLES CREAMY SOUP L.E. 5.00

شكل رقم (4) : قائمة طعام اختيارية لأحد المطاعم

FROM THE DEEP

من الأعماق

GIANT SHRIMP L.E. 64.00
Special marinated Giant Shrimps

الجمبري العمـــلاق 64.00 جنيه
جمبرى البحر الأحمر المتبل مقلى أومشوى

RENDER SEABASS STEAK L.E. 36.00
Juicy tender Seabass Fillet

السمك القـــاروص 36.00 جنيه
فيليه السمك القاروص مقلى أو مشوى

SEA FOOD SINPHONY L.E. 76.00
Delicius Sea Food Selection of Shrimps, Lobster, Calamari and Seabass Medallion, served with Lemon Sauce

سيمفونية أكلات البحر 76.00 جنيه
أشهى أكلات البحر من الجمبرى والإستاكوزاوالكالمارى
مجمل بصوص الليمون

FROM THE GRILL

ركن المشويات

J.R. FAVORITES L.E.48.00
Gently grilled beef tenderloin cooked to your taste topped with gratinated Herbs Butter

مقترحات جي. آر 48.00 جنيه
فيليه اللحم البقرى الشهى المجمل بزبدة الأعشاب

J.F.K. DELICATESSE L.E.46.00
3 Bady Fillet of Beef, Veal & Lamb topped with 3 Sauce Pepper, Mushroom & Mustard

إختيارات جون كنيدي 46.00 جنيه
من الفيليه البقرى والبتلو والضأن مع صلصة الفلفل
وعش الغراب والمستردة اللذيذة

ST, VALENTINE CUT (FOR TWO PERSON) L.E.88.00
The lovely juicy CHATEAUBRIAND served the traditional way

سان فالنتين [لشخصين] 88.00 جنيه
الشاتو بريون الشهى المقدم على الطريقة التقليدية

CHICKEN (CATBALLOW) L.E. 34.00
Double Breast Chicken marinated in Ginger Sesamy Apple Sauce topped with Black Seed

فـــراخ كاتابلـو 34.00 جنيه
صدرين من الفراخ المتبل بالزنجبيل والسمسم والتفاح المجمل بحبة البركة

DALLAS SPECIALITY L.E. 47.00
3 Slices of Roasted Beef Tenderlion marinated with Herbs served your choice of Sauce

طبق دالاس المخصوص 47.00 جنيه
ثلاثة من شرائح اللحم البقرى الروستو بالاعشاب
مقدم مع الصوص حسب أختيارك

4 BABY LAMB CHOPS L.E. 42.00

Deliciously marinated and gently grilled 4 Baby Lamb Chop served with Herby Mustard or Mint Sauce

SAUCE CORNER

Hollandaise
Choron
Bernaise
Pepper Sauce
Mushroom
B.B.Q Sauce
Mexican

All the above mentioned items are served with grilled Tomato, Vegetables and your choice of :
Jacked Potatoes
Pomme Croquette
White rice
Garnish with Souer Cream, Fried Onion and Roasted Beef Bacon

DALLAS FLAMBEES

STEAK DAINE L.E. 49.00

Mignonettes of Beef Sauted with a Sauce of made of Shallots and Mushroom Fresh Tomato & Beef Glace served with your choice of Potatoes or Rice

VEAL STEAK PANCHO VIA L.E. 50.00

Tender cut Veal Steak Sauted with traditional Mexican Sauce served with Pearl Butter Rice

ريـــش ضــأن 42.00 جنيه

الريش الضأن المتبل والمشوى المقدمة مع صوص الأعشاب والمستردة أو صوص النعناع

جميع الأطباق السابقة تقدم مع الطماطم المشوية والخضروات وأختيارك من:

بطاطس المقـمـورة	الجـمـل بصـوص الكريم
بطاطس الكروكيت	بصــل مقلــى
إرز الأبيــــض	باكــون بقـرحـد روستـو

ركــن الصوصــات

هولانديز
شوران
برنيز
صوص الفلفل
صوص عش الغراب
صوص الباربكيو

فلامبيه دالاس

ستيـك ديـان 49.00 جنيه

قطع اللحم البقرى السوتيه مع صوص البصل وعش الغراب والطماطم المقدم مع أختيارك من : البطاطس أو الأرز .

فيل ستيك بانشوفيا 50.00 جنيه

شرائح بتلو " بانشوفيا " على الطريقة المكسيكية التقليدية

SALADS			**السلاطات**
Prepared at your Table your choice of Salads & Dressing	L.E. 7.00	7.00 جنيه	إختيارك من السلاطة والصوص تجهز علی مائدتك
DESSERT			**الحلوى**
LUCY DELIGHTS Crepe Suzette	L.E. 12.00	12.00 جنيه	الكرب سوزيت
PROFITRLOE With Hot Chocolate Sauce	L.E. 8.00	8.00 جنيه	بـــروفيتـــرول يقدم مع صوص الشيكولاته الساخنة
MERINGUE GLACE New Orleans	L.E. 7.00	7.00 جنيه	ميرينج جلاسيه على طريقة نيو اورلينز
TEXEN FROZEN Ice Cream Cake	L.E. 9.00	9.00 جنيه	مثلجات تكساس كعكة الأيس كريم المثلجة
SPECIAL ORDER			**الطلبات الخاصة**
BAKKED ALASKA 4 Persom the minimum	L.E. 36.00	36.00 جنيه	باكيد الاسكا تقدم لاربعة أشخاص
CAFE DIABLE	L.E. 12.00	12.00 جنيه	كافية ديابل
CAFE ROYAL	L.E. 10.00	10.00 جنيه	كافية رويال
TEA	L.E. 4.00	4.00 جنيه	شـــاى
COFFEE	L.E. 4.00	4.00 جنيه	قـهـــوة

ثالثاً : قوائم الحفلات Banquet menu :

تمثل الحـفلات جـزءاً جوهـرياً من عمل إدارة الأغـذية والمشـروبات بالفندق ، لذا يزداد الاهتـمام بتـخطيط وتصمـيم قوائم الحـفلات بما يتـلاءم مع هذا النوع من الخدمـة ، وتكون قوائم الحفلات محل اتفاق بين من يقـيم الحفل وبين الفندق ، وتحدد القائمة بناءً على أعداد المدعوين إلى الحفل ونوع الحفل (زفـاف ــ عيد ميلاد ــ اجتماع عائلـي ــ حفل كوكتيل .. الخ) ، ويتوفر من هذه القوائم ما يلي :

- قوائم متنوعة من حيث السعر والكمـية لتناسب المستويات والأغراض المختلفة (شكل رقم 6,5) .
- قائمة محددة يختارها الضيف بنفسه بعد اتفاق مُسبق مع مدير الحفلات .
- قـوائم البوفـيهـات الباردة والسـاخنة التي يتم عرضـها علـى موائد مـزخرفـة ومزودة بديكورات رائعة حيث يقدم فيها تشكيلة من الكانابيه ــ مـشهيات الطعام الخفيفة من أسمـاك وصدفـيات مثل الجـمبـري ــ الكابوريا ــ الاستـاكوزا ــ التونة ـــ الرنجة ــ الأنشوجة .. مع مختارات من اللحوم مـثل برايم ريب (ضلع بقري محمر) ـــ الفخذ الضـاني المحمـر ــ الطيـور مثل الديك الرومي ــ الدجـاج .. مع تورتات مـشكلة ــ وعجـائن بالفواكه وأنواع من البـسكويت والكريمات والجيلي والفـواكه ، ويجب أن تتـسم البوفـيهـات الباردة بالبـساطة بقـدر الإمكان بحـيث تكون بعيـدة عن التكلف وسريعة التـجهيز على أن تختلف أصنافـها باختلاف الظروف التاليـة : فصول السنة (صيف أو شتاء) ــ المناسبة (بوفيه فرح ــ بوفيه استقبال ــ بوفيه مؤتمر ..) ــ المستوى العـام للضيـوف (عمـال ــ رجال أعـمال ــ سلك دبلومـاسي ..) وتوضح الأشكال التالية أرقام (9.8.7) نماذج لقوائم البوفيهات .

وبالطبع يكون حجم العمل في الحفلات كبيـراً بما يتطلب أن يتم إعداد محتويات الوجبة مسبقاً بفترة كافية وهذا يراعى عند تخطيط القائمة لاختيار الأطباق المناسبة .

قاعة النيل

إيجار القاعة

قاعة النيل	900	جنيه
رسم الإضاءة	150	جنيه
تأمين القاعة	500	جنيه

أسعار البوفيهات

عشاء السلطان	45	جنيه
عشاء فاخر	30	جنيه

الكوشـــة

كوشة ريم	500	جنيه
كوشة رانيا	600	جنيه

تورتة العروسة

	40	جنيه الدور
كوشة تورتة	100	جنيه

تورتة خاصة للعروسة

تورتة حنان 10 دور	350	جنيه
تورتة شيرين 8 دور	300	جنيه
تورتة لاميس 8 دور	325	جنيه
تورتة داليا 5 دور	225	جنيه

الزفة الدمياطي

زفة 36 فرد فنون	350	جنيه

الباند والمطربين والساوند

سوبر باند	500	جنيه

3 مطرب – 2 مطربة – منولوجست

إيجار ساوند	50	جنيه
إيجار DJ	350	جنيه
زفة مشاعل	100	جنيه
إيجار ليزر ودخان	400	جنيه

قســم

فيديو وفوتوغرافي

3 فيلم فوتوغرافى 15x10 سم	180 جنيه
صورة زفاف 40x30 سم	100 جنيه
فيديو ميكسر 3 ساعة	600 جنيه
فيديو عادى 3 ساعة	150 جنيه

رسم خارجي

باند خارجي DJ	100 جنيه
فيديو خارجي لكل كاميرا	70 جنيه
فوتوغرافى خارجي لكل كاميرا	40 جنيه
زفة خارجية	50 جنيه
فى حالة وجود عروسين	600 جنيه

خدمات عامة

إيجار بالون	150 جنيه

يوجد مأذون شرعي بأسعار خاصة

يــوجد كوافير ممــتاز بالــدار

شــروط عامــة

- جميع المطربين يتم حجزهم عن طريق الشئون المعنوية ، فرع السينما 11 شارع العروبة صلاح سالم ت : 4183771
- ميعاد إنتهاء الحفل الساعة 12 مساء ويضاف 100 جنيه لكل ساعة سهر زيادة
- ممنوع دخول المأكولات من خارج الدار .
- لا يتم حجز القاعة لأقل من 150 فرد .
- مدة إنتظار الزفة 15 ق فقط .

عنـوان الـدار

26 شارع الثورة – مصر الجديدة – ألماظة أمام إيديال

تقدم الدار هدية قيمة لكل عروسين

الحفـــلات

عشـاء السلطـــان

45 جنيه للفــرد

1 مراية أوزي محمر	1 سيرفيس فراخ
2 مراية رومي	ميكسكان
2 سفنديش فراخ بانيه	4 سرفيس محاشي
1 سفنديش داود باشا	10 سيرفيس سلطة
1 سفنديش بيف بيرزيه	3 سيرفيس جولاش
1 سفنديش سمك فيليه	5 تورتـة أنـواع
2 سفنديش أرز بالخلطة	100 أم علـى
1 سفنديش سوتيه	100 جاتوه فاخر
4 سرفيس لحمة باردة	4 صينية شرقى
4 سيرفيس كبيبة بالمكسرات	100 مثلـــج
3 سيرفيس كفتة بانيه	100 شربـــات
1 سيرفيس شيش طاووك	35 ميـاه معدنية

عشــاء فــاخــر

30 جنيه للفرد

2 مراية رومى	4 سيرفيس لحمة باردة
2 سفنديش أرز بالخلطة	4 سيرفيس جـولاش
1 سفنديش مكعبات لحمة	بالحمة
1 سفنديش كفتة فرن	3 سيرفيش إسكتش إجز
1 سفنديش سوتيه	5 تورتة أنواع
2 سفنديش بوم فريت	100 جاتوه فاخر
5 سيرفيس فراخ بانيه	5 صينية شرقى
2 سيرفيس كبيبه بالمكسرات	100 مثلـــج
2 سيرفيس شيش طاووك	100 شربـــات
10 سيرفيس سلطة	35 ميـاه معدنية

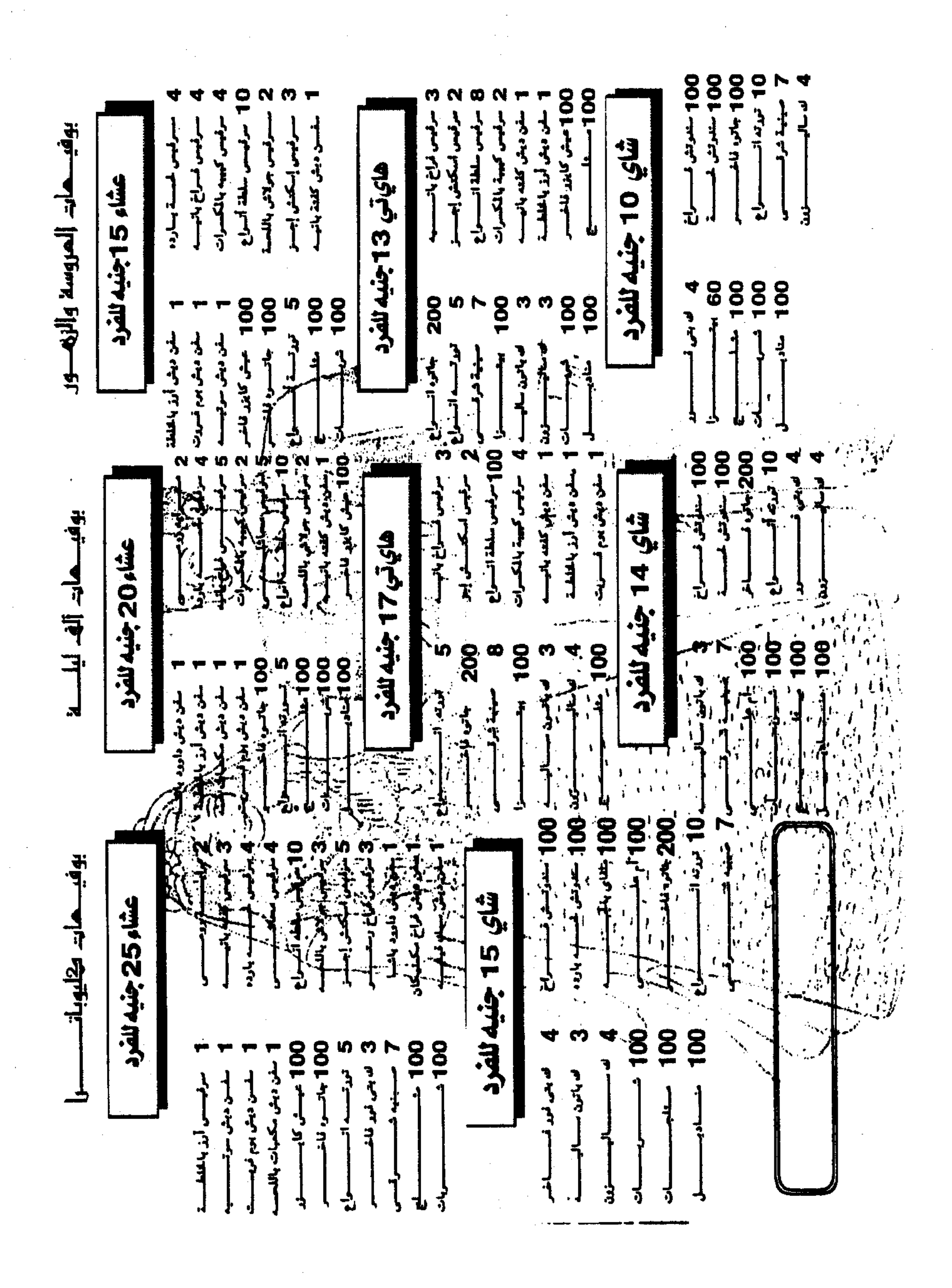
من فضلك ممنوع التدخين بالقــاعـة

دار المدفعية

بيــان حساب الفرح

البيـــــان	مليم	جنيه
البـوفيــه تــورتـــه		
إجمـــالى		
15 % خـدمـــه		
المجـمــوع		
ســوبـر بانـد		500
فيديــو 3 ساعة		150
فوتوغرافى 3 فيلم		180
صـــورة زفـــاف		100
زفة مشاعل ودخان		100
كـوشـــة ( )		
زفـــة (فنـون)		350
إيجـــار ســاونـد		80
إيجـــار قـــاعـة		900
ليـــــزر		400
رسم إضــاءة		150
كـــوشة تورتة		100
إجـمـــالى		
التـــأمين		
إجمالى سعر الفرح		

شكل رقم (5) : قائمة الحفلات



شكل رقم (6) : قائمة الحفلات

Ghazala Gardens



غزالـة جـاردنــز

Sharm El Sheikh

ORIENTAL BUFFET

OB 1

Salads
Tomato, Cucumber, Lettuce, Taboula,
Baba Ghanough, Oriental Salad, Tahina, Hommus,
Zabadi, Fetta Cheese Salad, Mixed Pickles

Soups
Cream of yellow Lentil, Moulokhia
Oriental Bread with Butter

Hot Items
Grilled Chicken
Oriental grilled Fish
Kebab & Kofta

Oriental Rice
Potatoes with Bell Peppers
Green Beans with Tomato Sauce

Desserts
Konafa, Basbousa, Baklawa, Swabee Zainab,
Om Ali, Rice Pudding, Collash Rolls,
Mehallabia, Shakallama, Fresh fruits

Coffee or Tea

شكل رقم (7) : قائمة بوفيه



INTERNATIONAL BUFFET

IB 1

Salads
Tomato, Cucumber, Carrots,
Cole Slaw, Russian

Dressings
French, Italian & Cocktail

Soup
Consomme Profiterole Bread & Butter

Hot Items
Coq Au Vin, grilled Fish with
Lemon Butter, Leg of Lamb
with Mint Sauce
Buttered Noodles, Potato Puree
Mixed Vegetables

Desserts
Black Forest Gateau, Cheese Cake,
Apple Tart, Fruit Slice,
Fresh Fruit, Chocolate Mousse,
Vanilla Cream

Coffee or Tea

IB 2

Salads
Tomato, Cucumber, Carrot, green,
Cole Slaw, Russian, Waldorf,
Opera, Eva, Sweet corn

Dressings
French, Italian, Cocktail
and Mayonnaise

Cold
Homemade Veal Pate, Chicken Terrine,
mixed Cheese Platter

Soup
Clear Vegetable Soup with Croutons

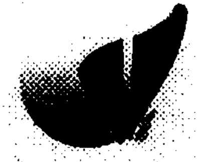
Hot Items
Roast Fillet of Beef, Sce. Bearnaise,
Sauteed Chicken Paysanne, Poached
Fillet of Fish with Tomato Concasse,
grilled Lamb Chops

Pilaw Rice, Potato Croquettes,
Ratatouilles, Buttered green Beans
with nuts

Desserts
Fruit Tart, Black Forest Gateau,
Chocolate Cake, Coconut Cake,
Nougat Hazelnut, Charlotte Russe,
Mango Mousse, Fresh Fruits

Coffee or Tea

شكل رقم (8) : قائمة بوفيه

Ghazala Gardens  غزالـة جـاردنــز

Sharm El Sheikh

INTERNATIONAL BUFFET

IB 3

Salads
Tomato, Cucumber, Carrots, green, Sweet corn,
Tuna Fish, Rice Salad, Red Cabbage, Cole Slaw, Waldorf,
Opera, Eva Salad, Chef's Salad

Cold
Roast Beef, Chicken Terrine, mixed Cheese platter,
Smoked Herring with Horse Raddish

Soups
Double Consomme with Sherry
Cream of Marrow with Herbs
Bread & Butter

Main Dishes
Braised Beef with Mushrooms
Chicken Parmesan,
Fried Fish Fingers, Tartar Sauce, Veal Kebab

Gratinated Potatoes, Saffron Rice,
Buttered Seasonal Vegetables,
Stuffed Tomatoes

Desserts
Mocca Tart, Mango Tart, Linzer, Berry Beast,
Chocolate Gateau, Apple Frangipan, Fruit Tartlettes,
Swiss Roll, Charlotte Russe, Vanilla Bavarois,
Choco Mousse, Fresh Fruits

Coffee or Tea

شكل رقم (9) : قائمة بوفيه

رابعاً : قوائم خاصة Speciality menu :

يوجـد العديد من أنواع قـوائم الطعام يتم استـخـدامهـا في أحوال خـاصة أو مناسـبات وأماكن مـعينة يغلب عليها طابع القـوائم المحددة Table d'hôte أو قد يتـوفر بها اختـيار أو اختـيارين من الأصناف ولكن السعـر محدد ويتم تسمـية هذه القوائم حـسب الغرض التي صُـممت من أجله ، ومن أمـثلة هذه القـوائم الخـاصة بعض قـوائم الطعـام المستـخدمـة في الفنادق ــ قـوائم الطيران ــ قـوائم المدارس ــ قـوائم كبـار السن ، وسوف نتناول بالشـرح أنواع قوائم الطعام الخاصة السابقة .

1 ـ قوائم طعام الفنـادق :

1.1 قوائم طعام الإفطار Breakfast menu :

تُعد قـوائم طعام الإفطار من أبسط نماذج القـوائم المحددة Fixed menu التي يتم تقـديمها لنزلاء الأمـاكن ذات الإقامـة الطويلة مـثل الفنادق والموتيـلات ، ويقل استـخدام مـثل هذه القوائم في المطاعم إلا إذا كان موقعها قريباً من هيـئات أو شركات يتم العمل فيها مبكراً أو تسمح للعاملين فيهـا بفترة راحة قصيرة لتناول وجبة الإفطار ، وغالبـاً يتم حساب مصاريف الإقامة في الفندق شاملة الإفطار Half-board .

أ ــ الإفطار الكونتيننتال Contenintal breakfast:

اشتهر هذا النوع لبساطة محتوياته من أصناف الغذاء المقدم حيث يقدم فيه :

ــ عصير فاكهة الموسم الطازجة حسب الاختيار .

ــ مختارات من سلة الخبز (كرواسان ــ بريوش ــ دنش ...)

ــ زبدة .

ــ مربى أو عسل نحل .

ــ مشروبات ساخنة (شاي ــ قهوة ــ شيكولاتة ...)

ب ــ الإفطار الإنجليزي English breakfast :

يتم في هذا النوع تقديم العديد من الأصناف يتم الاختيار منها ، لكن السعر ثابت ومحدد ويقدم فيها :

ــ عصير جريب فروت أو عصير فاكهة .

ــ اختيارات من الحبوب .

ــ اختيارات من أطباق البيض (مقلي ــ أومليت ــ بوشيه مع المشروم ــ بيض مخفوق ...) .

ــ اختيارات من الأسماك (سمك مدخن ــ سمك مقلي ..)

ــ اختيارات من اللحوم المشوية (كلاوي ــ سجق ...) وهذه قد تقدم مع البيض المقلي .

ــ اختيارات من الخضر (طماطم مشوية ــ بطاطس سوتيه ــ مشروم ..)

ــ مرملاد أو مربى أو عسل نحل .

ــ فاكهة طازجة .

ــ مشروبات ساخنة (قهوة ــ شاي ــ شيكولاتة ..) .

ــ سلة الخبز (توست ــ كرواسان ...)

جـ ــ الإفطار الأمريكي American breakfast :

يشمل هذا النوع الأصناف التالية :

ــ عصير فاكهة الموسم الطازجة .

ــ مربى ــ مرملاد ــ عسل نحل .

ــ زبدة .

ــ اختيارات من الحبوب (ذرة ــ أرز ..)

ــ أسماك مشوية .

ــ لحوم باردة أو مشوية .

ــ فاكهة طازجة .

ـ سلة الخبز (توست ـ رولز ـ بريوش ...) .

ـ مشروبات ساخنة .

د ـ إفطار وطني Oriental breakfast :

تختلف مكونات هذا النوع من بلد إلى آخر حسب ما تشتهر به من أصناف وحسب عاداتها الغذائية ، وتتكون قائمة الإفطار الوطني المصري على سبيل المثال من الأصناف التالية :

ـ فول بزيت الزيتون .

ـ بيض مسلوق أو مقلي .

ـ خبز بلدي أو فينو .

ـ جبن أبيض .

ـ زيتون أسود .

ـ شاي أو قهوة .

وتوضح النماذج التالية صوراً لقوائم طعام الإفطار المختلفة في بعض الفنادق .

الإفطار

يقدم من الساعة (6) صباحاً إلى الساعة (11.30) صباحاً

الإفطار المصرى

مختاراتكم من العصائر الطازجة

عصير البرتقال - جريب فروت - كركديه أو الليمون

جبن أبيض - زيتون - طماطم - لبنة - فول مدمس

الخبز البلدى

المربى - المرملاد والعسل

شاى بالنعناع أو قهوة

40.00 جنيه

BREAKFAST

Served between 6:00am - 11:30 am

THE EGYPTIAN BREAKFAST

Your choice of fruit juice

Orange, grapefruit, karkade or lemon

White cheese, olives, tomatoes, lebneh, foul medai

Arabic bread

Jam, marmalade and honey

Tea with mint or coffee

L.E. 40.00

THE CONTINENTAL BREAKFAST

Your choice of fruit juice

Orange, grapefruit, tomato or pineapple

A basket of freshly baked rolls, croissant

Danish pastry and brioche

A selection of butter, jam, marmalade and honey

Coffee, tea or hot chocolate

L.E. 30.00

الإفطار الكونتيننتال

مختاراتكم من عصائر الفواكه الطازجة

البرتقال - الجريب فروت - الطماطم - الأناناس

سلة متنوعة من الخبز الطازج والكرواسون

حلويات الدانيش والبريوش

مختارات من الزبد والمربى والمرملاد والعسل

قهوة - شاى أو الشيكولاتة الساخنة

30.00 جنيه

BREAKFAST A LA CARTE

Freshly squeezed orange or grapefruit juice
5.00

A cocktail of orange and grapefruit segments
6.00

Corn flakes, rice crispies, muesli or all bran
Served with cold or hot milk
7.00

Yoghurt - plain or with fruit
6.00

Pancakes with maple syrup and melted butter
12.00

أفطار الآكارت

عصير البرتقال الطازج أو الجريب فروت
5.00

كوكتيل عصير البرتقال مع الجريب فروت
6.00

كورن فليكس - رايس كريسبى
يقدم مع الحليب البارد أو ساخن
7.00

زبادى - سادة أو بالفواكه
6.00

بانكيك مع شربات المابل أو الزبد
12.00

SPECIALITIES

Two fresh eggs any style
With either beef bacon, smoked turkey breast or veal sausage
20.00

Scrambled eggs with scotch smoked salmon
22.00

Sirloin steak with hash brown potatoes and fried eggs
45.00

الإفطار المخصوص

2 بيضة طازجة على طريقتكم المفضلة
تقدم مع اللحم البقرى وصدور الرومى المدخن أو سجق اللحم البتلو
20.00

البيض المخفوق مع السلمون الاسكتلندى المدخن
22.00

ستيك السيرلون المشوى مع البطاطس والبيض المقلى
45.00

2.1 قوائم طعام الغذاء والعشاء Lunch and dinner menus

تختلف نوعية أصناف الطعام في هذه القائمة حسب عادات وطبيعة عمل الفئات المقدمة لهـا وذلك تبعـاً للوقت المتاح لـتناولهم هذه الوجبـة ، بالتـالي قد يكون الغـداء هو الوجبـة الرئيسـية main meal التي يتـاح فيـها تقـديم عدد كـبيـر من الأغذية بطرق طهي مـختلـفة ويتناسب ذلك مع زمن خدمتها وتناولها ، أو قد يقدم فـيها أصناف خفيفة وسريعة لأن زمن تناولهـا قصـير (lunch hour) بين فـترتي عـمل وتكون وجبـة العشـاء dinner هي الوجـبة الرئيسيـة، وبناءً على ما تقدم يوضح النمـوذج التالي الأصناف التي يجب أن تشتمـل عليها قائمة الغداء وقائمة العشاء (كوجبة رئيسية) .

الغداء :

ــ حساء .

ــ فواتح شهية أو ساندويتشات .

ــ سلاطات أو خضروات .

ــ خبز / مارجرين أو زبد .

ــ فاكهة أو حلوى خفيفة .

ــ اختيارات من المشروبات .

العشاء :

ــ حساء (اختياري) .

ــ مشهيات (لحوم ــ أسماك ــ دجاج..)

ــ نوعين من الخضروات (بطاطس أو عجائن ..) .

ــ سلاطات .

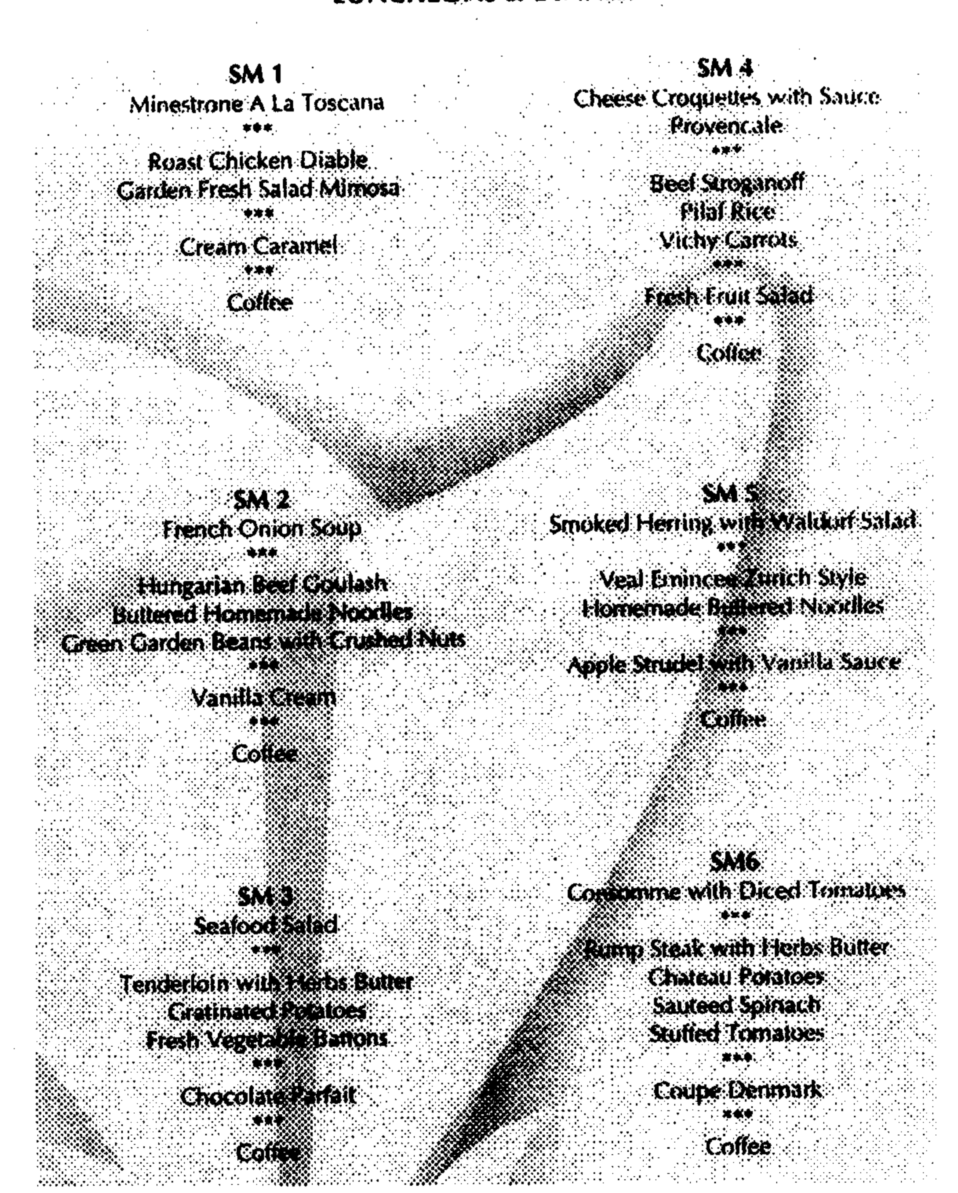
ــ خبز / مارجرين أو زبد .

ــ حلوى .

ــ اختيارات من المشروبات .

وعـمومـاً يفضل تجنب أطبـاق البيض والإكـثـار من النشويات وتقـدم الحلوى الخفـيفـة كـالآيس كريم أو سـلاطة الفـواكه ، وتوضح النمـاذج التـالية صـوراً لقـوائم طعام الغـداء والعشاء في بعض الفنادق .

Ghazala Gardens  غزالـة جـاردنـسز



LUNCHEONS & DINNERS

SM 1
Minestrone A La Toscana
***
Roast Chicken Diable
Garden Fresh Salad Mimosa
***
Cream Caramel
***
Coffee

SM 2
French Onion Soup
***
Hungarian Beef Goulash
Buttered Homemade Noodles
Green Garden Beans with Crushed Nuts
***
Vanilla Cream
***
Coffee

SM 3
Seafood Salad
***
Tenderloin with Herbs Butter
Gratinated Potatoes
Fresh Vegetable Battons
***
Chocolate Parfait
***
Coffee

SM 4
Cheese Croquettes with Sauce Provencale
***
Beef Stroganoff
Pilaf Rice
Vichy Carrots
***
Fresh Fruit Salad
***
Coffee

SM 5
Smoked Herring with Waldorf Salad
***
Veal Eminces Zurich Style
Homemade Buttered Noodles
***
Apple Strudel with Vanilla Sauce
***
Coffee

SM6
Consomme with Diced Tomatoes
***
Rump Steak with Herbs Butter
Chateau Potatoes
Sauteed Spinach
Stuffed Tomatoes
***
Coupe Denmark
***
Coffee

Ghazala Gardens  غـزالـة جـاردنـــز

Sharm El Sheikh

LUNCHEONS & DINNERS

SM 7
Green Salad with Marinated Shrimps
***
Stuffed Tender Breast of Chicken
Rosemary Sauce
Savoury Potatoes
Buttered Green Beans
***
Honey Parfait with Apricot Coulis
***
Coffee

SM 8
Smoked Salmon with Toast & Butter
***
Escalope of Veal
Mushroom Sauce
Buttered Noodles
Tossed mixed Salad
***
Meringue Glace
***
Coffee

SM 9
Scotch Broth
***
Seafood Skewer "Red Sea"
Vegetable Rice
***
Fresh Tropical Fruit Salad with Ice Cream
***
Coffee

Ghazala Gardens  غزالـة جـاردنــز

Sharm El Sheikh

LUNCHEONS & DINNERS

SM 10

Vitello Tonnato with Salad

***

Consomme "Mille Fanti"

***

Saltimpocca A La Romana

Risotto with Mushrooms

***

Vanilla Parfait with Fresh Fruits

***

Coffee

SM 11

Homemade Ravioli with Basilicum Sauce

***

Fresh grilled Salmon

served with Hollandaise Sauce

Fondant Potatoes

Buttered Spinach

***

Mixed Berries with Vanilla Ice Cream

***

Coffee

SM 12

Salmon Terrine with Potato Blinis

served with Dill Mayonnaise

***

Consomme Royal

***

Medaillons of Beef with Mushroom Sauce

Glazed Potatoes

Vegetables Bouquet

***

Coffee

Ghazala Gardens



غزالـة جـاردنـــز

VEGETARIAN MENUS

SM 13
Mixed Salad with Sauteed Mushrooms
***
Vegetable Strudel with Chive Sauce
Gratinated Potatoes
***
Tropical Fruit Plate
***
Coffee or Tea

SM 14
Bell Pepper Mousse with Fresh Salads
***
Homemade Vegetable Ravioli
with Tomato Sauce & Sage Sauce
***
Nougat Cream with mixed Berries
***
Coffee or Tea

SM 15
Cream of Vegetables Soup
***
Vegetable with Masala Curry
***
Coffee or Tea

3.1 قائمة شاي ما بعد الظهيرة Afternoon tea menu :

تحتوي هذه القائمة على أصناف بسيطة تشبه قائمة الإفطار وعادة يتم تقديمها في ردهات الفنادق lounge ولا تقدم في المطاعم، وهي تحتوي على ما يلي :

- ساندويتشات من البيض بأشكال مختلفة (مربعة أو مثلثة ..) .
- شرائح الخيار والطماطم .
- خبز مع الزبد والمربى .
- كيك إسفنجي مع شرائح الفاكهة .
- شاي مع لبن بارد .

ولا يستخدم في هذه القائمة بعض الأصناف مثل شرائح لحوم الدجاج أو بعض اللحوم الحمراء أو غيرها .

4.1 قائمة الشاي المتأخرة High tea menu :

تستخدم في بعض الفنادق التي يتم تقديم الغذاء فيها كوجبة رئيسية ويتم تقديم هذه القائمة بعد فترة من تقديم شاي الساعة الخامسة Five O'lock tea وتشمل هذه القائمة مايلي:

- أطباق من الوجبات الخفيفة Snack dish .
- اختيارات من الجبن .
- اختيارات من البيض .
- سمك مدخن .
- لحوم باردة .
- توست .
- شاي ساخن .

ويتم خدمة أصناف هذه القائمة على موائد المطعم بالفندق .

5.1 قائمة طعام العشاء المتأخر Supper menu :

تختلف الأصناف المقدمة في هذه القائمة تبعاً لاختلاف المكان الذي يتم خدمتها فيه وكذلك تبعاً لوقت تقديمها في فترة الليل، وفي العادة يستخدم هذا النوع من القوائم في النوادي الليلية وفي الكازينوهات أو بعد مناسبات خاصة مثل حضور العروض الأولى للأفلام ، ويتم تصنيف هذا النوع من القوائم ضمن القوائم الاختيارية A la carte ويقدم فيها أطباق ساخنة وباردة في طرق طهي بسيطة. كما تقدم فيها أنواع مختلفة من الساندويتشات مثل الأسماك المدخنة club sandwich ــ بالإضافة لاختيارات من المشروبات .

Ghazala Gardens  غزالة جاردنز

Sharm El Sheikh

TEA & COFFEE BREAKS

Choice 1
Tea or coffee
Assortment or French Pastries & Cookies

Choice 2
Tea or Coffee with English cake

Choice 3
Tea or coffee with Croissants & Danish Pastries

Choice 4
Finger Sandwiches of:
Cheese, Beef, Chicken or Tuna Fish.
Vegetables Spring Rolls
Cheese Toast
Chicken Wings

6.1 قوائم الحلويات Dessert meneu :

قد تكون محتويات قائمة الحلويات جزءاً من قـائمة الطعام الرئيسية أو يتم وضع تصميم مناسب خاص بها ويتم تقديمها مستقلة بعد الانتهاء من تناول الوجبة العادية .

ويجب أن تتوفر في قائمة الحلوى والتي تصمم بشكل مستقل المزايا التالية :

ـــ تقديم أنواع متعددة من الحلوى .

ـــ توضيح أصناف القائمة بالرسوم أو الشرح المفصل لكل منها .

ـــ تخصيص جزء من القائمة للحلوى الخاصة (للريجيم ـــ للأطفال ـــ للنباتيين ....) .

ـــ تعديل السعر في القائمة بدون إحداث خلل للقائمة الرئيسية .

ـــ وضع بعض أنواع المشروبات المناسبة في التقديم مع أصناف معينة من الحلوى .

ويوضح النموذج الموضح بالصفحة التالية صورة لقائمة الحلويات في أحد المطاعم .

7.1 قوائم طعام خدمة الغرف Room service menu :

تقوم إدارة الفندق بتخطيط قوائم طعام خـاصة بغرف النزلاء سواء للإفطار أو للغداء أو للعشاء ، وتحتوي هذه القوائم على أصناف ذات جـودة عاليـة وفي الغـالب تكون قائمـة محددة Table d'hôte أو باختيارات قليـلة حتى يمكن تنفيذها بسهولة في وقت قـصير ، وقد تقدم في هذه القوائم أطباق غـير موجودة في المطعم الرئيسي ولها سعر عـالي لتحقيق الربح الأعلى .

ويراعى عند كـتابة قوائم خـدمة الغرف أن تكتـب بأكثر من لغـة حتى لا يحـتاج النزيل لمساعدة في قـراءتها ويوضع فيها سـعر الطبق والوقت المناسب لتوصيلـه للغرفة ويتم وضع هذه القائمـة معلقة خلف باب حجـرة النزيل كي يختار منها ثم يعلـقها خارج الباب لتـنفيذ الأطباق المطلوبة .

وتوضح النماذج المبينة في الصفحات التالية مثالاً لقوائم خدمة الغرف .

Sweet Dreams

The Queen of Puddings — 7

A delectable homemade vanilla custard flan, served with or without cream

Fresh Fruit Salad — 10

Seasonal fresh fruits in a light syrup, served with or without Vanilla ice cream

Baked Cheese Cake — 7

Traditional old fashion baked cheese cake, served with Blueberry sauce and whipped cream

Assorted French Pastries — 7

Enjoy the daily changing dessert buffet with our delicious french pastries

Ice Creams

Please ask your waiter for our special ice cream menu

All prices are subject to applicable service charge and sales tax

الحلوى

ملكة البودنج

فلان كاسترد الفانيليا يقدم مع الكريمة أو بدون

سلطة الفواكه الطازجة

سلطة فواكه الموسم مع الشربات وتقدم مع ايس كريم الفانيليا أو بدون

تورتة الجبن

تورته الجبن التقليدية
مقدم مع صوص
البلوبيرى والكريمة

مختارات من الجاتوه الفرنسي

مختارات من بوفيه الحلوى مع الجاتوه الفرنسى

الآيس كريم

مختارات من قائمة الايس كريم
برجاء الاستفسار عن قائمة الايس كريم

يضاف للفاتورة خدمة و ضريبة مبيعات

الحلـويــات

تاريـن شيكولاتـة قالب من الشيكولاتة مع صلصة الفرولة والفانيليا والشيكولاتة	١٥,٥٠
آيـس كـريم تـوت مع الكريز المُعلّب.	١٤,٥٠
ميـل فـي برائحـة الجنزبيـل مع موس البرتقال.	١١,٥٠
فـاح وكمـثرى فريـتر مع صلصة الخوخ وفانيليا ايس كريم.	١٥,٥٠
C كيكـة جبنـة مع الفواكه والكريمة.	١٣,٥٠
C سلطـة فواكـه طازجـة.	١٥,٥٠
C أم علـى.	١٣,٥٠
كريمـة بروليـه كمـثرى مع الفواكه الطازجة والكراميل.	١٥,٥٠
بانـانـا سبلـيت موز مع أيس كريم وصلصة شيكولاتة	١٤,٥٠
C كـريم كراميـل.	١٠,٠٠
مختـارات من الجبنـة مع شرائح الفواكه والبسكويت.	٢٣,٥٠
بقـــلاوة.	١٠,٠٠

بوفيه الحلويات نايت آند داى
مختارات من الحلويات الشرقية
والعالمية الفاخرة

٢٣,٠٠

BREAKFAST SERVER
خدمة الافطار

PLEASE HANG ON OUTSIDE DOOR KNOB BEFORE RETIRING TIME UMT 3 AM

Desired Service Time
وقت تقديم الطعام

Room Number
رقم الحجرة

6-6.30	6.30-7	7.30-8	8-8.30	8.30-9	9-9.30	9.30-10	10.10.30	10.30-11
٦,٣٠-٦	٧-٦,٣٠	٨-٧,٣٠	٨,٣٠-٨	٩-٨,٣٠	٩,٣٠-٩	١٠-٩,٣٠	١١-١٠,٣٠	١١,٣٠-١١

Number Orders
عدد الطلبات

Date
رقم الحجرة

CONTINENTAL BREAKFAST
إفطار الكونتننتال

TEA WITH MILK
شاي باللبن

TEA WITH LEMON
شاي بالليمون

COFFEE WITH MILK
قهوة باللبن

HOT CHOCOLATE
شيكولاتة ساخنة – كاكاو

MILK
لبن

SERVIED WITH
يقدم مع

ORNGE JUICE THE BRAKER'S BASKET BUTTER, JAM AND HONY
عصير برتقال – سلة خبز – زبدة مع مربة – عسل نحل

BREAKFAST
إفطار

CHOICE OF CHILDRD FRUIT JUICES OR CRNFLAS WITH MILK
مختارات من عصير الفواكة المثلجة ... كورن فليكس باللبن

BASKET OF ROLES, CORSSANIS, JAM & GUICES
سلة من الفطائر (الكرواسان مع مربي وعسل نحل)

COFFEE & TEA
قهوة وشاي

ORANGE JUICE
عصير برتقال

TWO BOILED EGGS
بيضتان مسلوقتان

GRAPEFRUITJUICE
عصير الجريب فروت

SCRAMBLED EGGS
مخفوق بيض مضروب

TOMATOS JUICE
عصير طماطم

OELEITE EGGS
بيض أومليت

GOYAVE JUICE
عصير جوافة

TWO FRIED EGGS
بيضتان مقليتان

MANGO JUICE
عصير مانجو

CORNFLAKES
كورن فلكس

FOUL
فول مدمس

YOGROURT
زبادي

FOUL WITH EGGS
فول مدمس بالبيض

NAME : .... : الاسم

ROOM NUMBER : .... : رقم الغرفة

SIGNATURE : .... : إمضاء

من الساعة ١٢ ظهرا
وحتى منتصف الليل

...

الأطباق الرئيسية

الصنف	السعر
فيليه سمك القاروص (مقلى - مشوى - كارى)	٤٤٫٠٠
اختياركم من الجمبرى (مشوى - مقلى - كارى)	٧٠٫٠٠
بيكاتا بتلو مع مشروم صوص	٤٣٫٠٠
اسكالوب بانيه مع البطاطس	٤٣٫٠٠
فيليه استيك على طريقة مدغشقر	٤٣٫٠٠

مختارات من الأطباق الشرقية

الصنف	السعر
مشويات مشكلة	٤٠٫٠٠
كباب وكفتة	٤٠٫٠٠
شيش طاروق	٣٤٫٠٠
ريش ضاني مشوية	٤٦٫٠٠
فراخ مشوية	٣٤٫٠٠
لحم ضاني مع البامية	٣٨٫٠٠
تورلى باللحم البتلو	٣٨٫٠٠
فراخ بالملوخية	٣٨٫٠٠
بريانى الدجاج	٣٨٫٠٠
بريانى لحم الضأن	٣٨٫٠٠
بريانى الأسماك	٤٠٫٠٠
بريانى الجمبرى	٦٠٫٠٠

جميع الأصناف عاليه تقدم مع الخضروات والبطاطس أو الأرز

الحلويات

الصنف	السعر
كريم كراميل	٧٫٠٠
حلويات فرنسية (٢ قطعة)	٥٫٠٠
أم على	١٥٫٠٠
كوب جاك	١٧٫٠٠
آيس كريم	١٤٫٠٠
جيلى بالفاكهة	٥٫٠٠
مهلبية	٨٫٧٥
طبق الفواكه الطازجة	١٢٫٠٠

يضاف ١٢ ٪ خدمة و ٢ جنيه على الطلب بالغرفة + ٥ ٪ ضريبة مبيعات

Served from Noon until Midnight

▪▪▪

MAIN COURSES	
Fillet of Seabass (Grilled - Fried - Or Curry)	44.00
Choice of Jumbo Shrimps (Grilled - Pane Or Curry)	70.00
Veal Piccatta with Mushroom Sauce	43.00
Pan Fried Veal Escalope	43.00
Fillet of Steak Madgascar Served with green pepper sauce	43.00

ORIENTAL SPECIALITIES	
Mixed Grill (Lamb - Veal - Beef - Chicken - Liver - Kofta)	40.00
Kofta & Kebab	40.00
Shish Taook	34.00
Grilled Lamb Chops	46.00
Grilled Chicken	34.00
Lamb "With Bamia "	38.00
Veal " Tourly "	38.00
Chicken Molokhia	38.00
Chicken Beriany	38.00
Lamb Beriany	38.00
Fish Beriany	40.00
Shrimps Beriany	60.00

All Items served with vegetables and rice or potatoes

DESSERTS	
Cream Caramel	7.00
French Pastries (Two Pieces)	5.00
Om Aly	15.00
Coupe Jacques	17.00
Ice Cream	14.00
Fruit Jelly	5.00
Mehalabia	8.75
Fresh Fruit Platter	12.00

Please Add 12 % Service Charge + L.E. 2.00 Per order + 5% Sales Tax.

طوال الـ ٢٤ ساعة

...

المشهيات

كوكتيل الجمبرى	٤٠٫٠٠
سمك سالمون مدخن مع التوست	٥٠٫٠٠
كبدة فراخ إسكندرانى	١٧٫٠٠
كافيار دانمركى على التوست	٤٨٫٠٠
طبق اللحوم الباردة	٣٠٫٠٠

الحساء

حساء الطماطم	٩٫٠٠
حساء العدس	٩٫٠٠
حساء الخضروات على الطريقة الإيطالية	٩٫٠٠
حساء الدجاج بالكريمة	٩٫٠٠

السلاطات

سلاطة الشيف	١٨٫٠٠
سلاطة التونة	٨٫٥٠
سلاطة نيسواز	١٨٫٠٠
سلاطة يونانى	٧٫٠٠
سلاطة هلنان (طحينة - زبادى - بابا غنوج - بلدى - مخلل)	١٨٫٠٠

الأطباق الخفيفة

كلوب ساندوتش (فراخ - جبنة - بيف)	١٨٫٠٠
ثلاث سندوتشات من أختياركم	١٨٫٠٠
(جبن - دجاج - روست بيف - أومليت - تونة)	
ساندوتش فراخ	١٦٫٠٠
هلنان بورجر (بالبيض - بالجبنة - سادة)	١٨٫٠٠
بورجر الدجاج	١٨٫٠٠

يضاف ١٢ ٪ خدمة و ٢ جنيه على الطلب بالغرفة + ٥ ٪ ضريبة مبيعات

Round the clock

▪ ▪ ▪

APPETIZERS

Shrimps Cocktail	40.00
Smoked Salmon	50,00
Chicken Liver Alexandria Style	17.00
Danish Caviar on Toast	48.00
Cold Cuts Platter	30.00

SOUPS

Cream of Tomato Soup	9.00
Lentil Soup	9.00
Minestrone Soup	9.00
Cream of Chicken Soup	9.00

SALADS

Chef's Salad	18.00
Tuna Fish Salad	8.50
Nicoise Salad	18.00
Greek Salad	7.00
Helnan Salad (Tehina - Yoghurt - Babaghanoug - Baladi - Pickles)	18.00

SNACKS

- Club Sandwich (Beef - Cheese - Chicken)	18.00
- Three Sandwiches of your choice (Cheese - Chicken - Beef - Omelette Or Tuna)	18.00
- Chicken Sandwich	16.00
- Helnan Burger (Eggs - Cheese or Plain)	18.00
- Chicken Burger	18.00

Please Add 12 % Service Charge + L.E. 2.00 Per order + 5% Sales Tax.

2. **قوائم الطيران** Airline menu :

تتنافس شركـات الطيران المختلفـة على جذب المسافـرين لاستخـدام رحلاتها ، وتعتـبر خدمـة الغذاء أو الطعام المقدم أحـد وجوه التنافس بين الشركـات المختلفة حـيث تعمل كل منهـا على تقديم أفـضل أنواع الأطعمـة مع أرقى خدمـة للراكب حتى يـكون سمـعة طيـبة لشركة الطيران وبالتالي يزداد عدد الركاب الذين يستخدمون خطوطها الجوية المختلفة .

تقدم خطوط الطيـران أنواع مختلفة من الوجـبات يتم تجهيـزها وإعدادها في مجـمعات بنائية ضخـمة بالمطارات تسمى Catering service ثم تنقل على متن الطائرة في حالـة مبردة Cold meal لاستخدامها أو تسخينـها ، وتتناسب القوائم المقدمة مع طول مدة الرحلة ودرجة التذكـرة (الدرجة السياحـية Tourist class أو الدرجة الأولى First class) حيث تسـتخدم القوائم المحددة Table d'hôte لركاب الدرجة السياحية وتحتوي على :

- سلاطة ـ خبز .
- الطبق الرئيسي (أرز ـ خضار مشكل سوتيه ـ فراخ أو لحم أو سمك ..) .
- حلوى (كيك أو جيلي) .
- مشروبات غازية ـ مشروب ساخن .

وتستخدم القائـمة الاختيارية A la carte لركاب الدرجة الأولى ويتوفـر في هذه القائمة اختيارين أو أكثر من كل صنف وتحتوي على :

- الطبق الرئيسي (جمبري ـ جمبري كوكتيل ـ سيمون فيماي ـ تونة..) .
- الطبق الثاني حساء (فراخ ـ خضر ـ جزر ..) .
- سلاطة .

وقد يتم تقديم بعض المشروبات الاختيارية الأخرى .

• نموذج لقائمة الطيران «الدرجة الأولى» :

"السـعودية" ترحب بكم اجمل ترحيب
وتتمنى لكم رحلة سعيدة ممتعة

Saudia would like to welcome you on board this flight
and wishes you a pleasant and comfortable journey.

المشــــروبات

العصــــيرات
برتقال طازج – ليمون طازج
تفاح – منجا – قمرالدين
طماطم – أناناس – فواكه مشكلة

مشروبات باردة
عنب طبيعي فوّار – تفاح طبيعي فوّار
بيبسي – سفن أب
تيم – ميرندا
مياة غازية
شراب الشعير

مشروبات قليلة السعرات الحرارية
لايت بيبسي – دايت سفن أب

مشروبات ساخنة
شاي – قهوة
نسكافيه – قهوة قليلة الكافيين
كابتشينو – قهوة إسبريسو
(سكر منخفض السعرات الحرارية)

Beverages

JUICES
Fresh Orange – Fresh Lemon
Apple – Mango – Apricot
Tomato – Pineapple – Mixed Fruit

SOFT DRINKS
Sparkling Grape – Sparkling Apple
Pepsi – Seven-Up
Teem – Mirinda
Perrier water
Malt beverage

DIET DRINKS
Pepsi Light – Diet Seven-Up

HOT DRINKS
Tea – Coffee
Nescafé – Decaffeinated Coffee
Cappuccino – Espresso
(low calorie sugar is available)

معذرة إن لم نتمكن من تلبية إختياركم المفضل
بسبب إختيار راكب آخر لنفس الصنف

Please accept our apologies if due to previous
passenger selection your choice is not available

منح هذا التقدير للخطوط الجوية العربية السعودية
إعترافاً بمستوى الجودة العالية لخدمات التموين على رحلاتها
وعليه تم إختيار "السعودية" عضواً في أشهر وأعرق جمعيات
تذوق الطعام في العالم

*Saudi Arabian Airlines has been recognized for its high standard
of in-flight catering and has been appointed
member of La Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs
– one of the oldest and most prestigious
gastronomical societies in the world*

نعتـــز بخـــدمتكـم

Proud to serve You

Arabic Coffee & Dates

القهوة العربية والتمر

Salad

FRESH SEASONAL SALAD
Offered with a choice of dressing

السـلطة

سلطة خضروات موسمية
تقدم مع إختياركم من المطعمات

Entrees

FILLET STEAK FORESTIERE
Grilled fillet steak, served with a rich brown sauce with chopped mushrooms

CHICKEN MADINI
Succulent pieces of chicken baked with yoghurt, turmeric and spices

HAMMOUR BILKHODAR
Fillets of hammour baked with saffron and mixed vegetables

الأطبـاق

لحم بقري مشوي
شرائح لحم بقري مشوية تقدم مع الصلصة البنية بالفطر

دجاج بالفرن
قطع طرية من الدجاج مطهوة بالفرن مع اللبن الزبادي والكركم والبهارات

سمك هامور بالخضار
شرائح سمك هامور مطهوة بالفرن مع الزعفران والخضروات المشكلة

Accompaniments

Plain white rice – Vegetable bouquetiere
Noodles in a cheese cream sauce – Potato & pea stew

مكمـلات الوجبة

أرز أبيض – خضروات طازجة مشكلة
شعيرية بصلصة جبنة الكريمة – بطاطس وبازلاء مقلية بالصلصة

Fruit

Seasonal fresh fruit

الفواكه

فواكه موسمية طازجة

Dessert

Mandarin chocolate cake

الحـلويات

كيك بالشوكولاتة واليوسفي

• نموذج لقائمة الطيران «درجة الأفق» :

"السعودية" ترحب بكم أجمل ترحيب
وتتمنى لكم رحلة سعيدة ممتعة

Saudia would like to welcome you on board this flight
and wishes you a pleasant and comfortable journey.

المشـــروبات

Beverages

العصــيرات

برتقال طازج – ليمون طازج
تفاح – منجا – قمرالدين
طماطم – اناناس – فواكه مشكلة

JUICES

Fresh Orange – Fresh Lemon
Apple – Mango – Apricot
Tomato – Pineapple – Mixed Fruit

مشروبات باردة

عنب طبيعي فوّار – تفاح طبيعي فوّار
بيبسي – سفن أب
تيم – ميرندا
مياة غازية
شراب الشعير

SOFT DRINKS

Sparkling Grape – Sparkling Apple
Pepsi – Seven-Up
Teem – Mirinda
Perrier water
Malt beverage

مشروبات قليلة السعرات الحرارية

لايت بيبسي – دايت سفن اب

DIET DRINKS

Pepsi Light – Diet Seven-Up

مشروبات ساخنة

شاي – قهوة
نسكافيه – قهوة قليلة الكافيين
كابتشينو – قهوة إسبريسو
(سكر منخفض السعرات الحرارية)

HOT DRINKS

Tea – Coffee
Nescafé – Decaffeinated Coffee
Cappuccino – Espresso
(low calorie sugar is available)

معذرة إن لم نتمكن من تلبية إختياركم المفضل
بسبب إختيار راكب آخر لنفس الصنف

Please accept our apologies if due to previous
passenger selection your choice is not available

نعتـــز بخدمتكـــم

Proud to serve You

Arabic Coffee & Dates

القهوة العربية والتمر

Salad

FRESH SEASONAL SALAD
Offered with a choice of dressing

السـلطة

سلطة خضروات موسمية
تقدّم مع إختياركم من المطعمات

Entrees

FILLET STEAK FORESTIERE
Grilled fillet steak with a rich brown sauce with chopped mushrooms, served with pasta in a cream sauce with cheese, broccoli and carrots

CHICKEN MADINI
Succulent pieces of chicken baked with yoghurt, turmeric and spices, served on rice cooked with chicken stock and vegetable stew

PRAWNS KAPSA
Prawns braised with tomatoes, cinnamon, dry lime, cumin, cardamom and coriander, served on kapsa rice with pineseeds

الأطبـاق

لحم بقري مشوي
شرائح لحم بقري مشوية تقدم بالصلصة البنية بالفطر
مع مكرونة بصلصة الكريمة بالجبنة وقرنبيط وجزر

دجاج بالفرن
قطع طرية من الدجاج مطهوة بالفرن مع اللبن الزبادي والكركم والبهارات
تقدم مع أرز بمرق الدجاج وخضروات مطهوة بالصلصة

كبسة روبيان
روبيان مطهو مع الطماطم والقرفة والليمون والكمون والهيل والكزبرة
يقدم على أرز الكبسة بالصنوبر

Dessert

Fresh fruit – Mandarin chocolate cake

الحلويات

فواكه طازجة – كيك بالشوكولاتة واليوسفي

• نموذج لقائمة الطيران «درجة رجال الأعمال»:

Night Snack	الوجبة الليلية الخفيفة
Filet of Beef Brochette with Mini Pizza and Cheese Tartlet Roll and Butter	سيخ فيليه لحم بقر مع بيتسا صغيرة، وكعكة جبن خبز رول، وزبدة
Noodle Salad with Green Peppers	سلطة مكرونة بالفلفل الأخضر
Lemon Swiss Roll	حلوى رول سويسري بالليمون

Breakfast	الفطور
Fresh Fruit	فواكه طازجة
Yogurt	لبن رائب
Entree Selections	**خيارات الوجبة الرئيسية**
Fried Breast of Chicken with Béchamel Sauce and Seasonal Vegetables	صدر دجاج مقلي مع صلصة بيشاميل وخضروات موسمية
Omelette with Ratatouille and grilled Tomato	عجة بيض مع خضروات مطهية وطماطم مشوية
Bread, Roll and Croissant offered with Cold Cuts, Butter and Jam	خبز، وخبز رول، وكرواسان تقدم مع شرائح مأكولات باردة، وزبدة، ومربى
Mild Coffee from the Highlands of Colombia Tea	قهوة معتدلة المذاق من هضبات كولومبيا شاي

Getränke

Lufthansa bietet eine große Auswahl
von erlesenen deutschen
und internationalen Getränken an.

Champagner

Weine
Deutscher Weißwein
Rotwein

Spirituosen

Diverse Liköre und Obstschnäpse

Deutsches und alkoholfreies Bier

Andere Getränke
Soft Drinks, Säfte, stilles Mineralwasser,
Mineralwasser mit Kohlensäure,
Kaffee, Tee

Beverages

Lufthansa is pleased to offer you
a wide variety of select
German and International Beverages.

Champagne

Wines
German White Wine
Red Wine

Spirits

Assorted Liqueurs and Fruit Schnapps

German and Non-Alcoholic Beer

Other Beverages
Soft Drinks, Juices,
Spring Water, Seltzer,
Coffee, Tea

3. **قوائم المدارس** School meal menu :

تخـتلف مكونات قـوائم طعام المدارس حـسب الهـدف من تقـديمها فـقـد تكون وجبـة مساعدة ــ مكملة ــ للوجبات المنزليـة أو أن تكون وجبة أساسية تقدم للطلاب في المدارس الداخلية .

تحتوي القائمة في حالة الوجبات المساعدة على أنواع خفيفة من الغذاء Snack meal مثل البيض ــ كوب لبن ــ فاكـهة طازجة أو عصير فاكهـة ــ بسكويت ــ بعض الساندويتشات بما يسمح بإمداد الـطفل بالعناصر الغذائية اللازمة لـنموه وصحته قـد تفتقر إليهـا الوجبات المنزلية، أما إذا تم تقـديم الطعام كوجبة أساسـية في الأقسام الداخلية بالمدارس فـإن القائمة تشتـمل على اختيـارات من البرجر ــ السـجق ــ البطاطس المطبوخة أو المـقلية ــ الرولز ــ السلاطات ــ الحلوى الخفيفة ــ المشروبات .

ويجب العمل على تنويع الغـذاء المقدم لزيادة الإقبال على تناول الوجبـة بما يساعد على رفع مستوى التلاميذ الصحي وزيادة نشاطهم وقدراتهم التعليمية .

4. **قوائم كبار السن** Senior Citizens :

تطرأ بعض التغـيرات على الجسم في مرحـلة الشيخوخـة تؤثر بطبيعة الحـال على الحالة الصحيـة والنفسية لكبار السن ، وبالتـالي اهتم خبراء التغذية بتـوجيه جزء كبـير من الرعاية الغـذائية لكبـار السن بما يتناسب مـع هذه التغـيرات ، كـمـا اهتم مخطـطوا القوائم بإعـداد وجبـات خاصة بكبـار السن تُقدم في الفنادق أو المطاعم أو المسـتشفـيات أو دور المسنين أو المنتجـعات العـلاجية .. وغـيرها . ويتم إعـداد هذه القوائم بحـيث تكون جزءاً من القـائمة الرئيسية أو قائمة مستقلة بذاتها بمواصفات خاصة .

بشكل عام يراعى في إعداد قوائم المسنين الإلتزام بالآتي :

ــ تقليل السعرات الحرارية المتناولة .

ــ إمداد الجسم بالبروتين المرتفع القيمة الحيوية .

ـ تقليل كميات الدهون في الوجبات .

ـ تناول قدر كافي من الفيتامينات بالإكثار من الفاكهة الطازجة

ـ ضبط كميات ملح الطعام .

ـ تجنب وجود الكثير من الوجبات الخفيفة snacks .

ـ وجود شرح وافي لمكونات الأطباق المقدمة حتى يتيسر اختيار الأغذية المناسبة للحالة الصحية .

وفيمايلي نموذج لإحدى القوائم المقدمة لكبار السن لإحدى دور المسنين :

عند الاستيقاظ	كوب من الماء الدفيء ـ شاي أو قهوة .
الإفطار	بيض مسلوق ـ خبز أو توست بالزبد أو بالمربى
	فاكهة
الضحى	كوب من عصير الفاكهة
الغداء	لحم أو سمك أو دجاج ـ بطاطس مشوية
	خضار مطهي ـ خبز أو توست
العصر	بسكويت وشاي
العشاء	لحم أو دجاج مشوي ـ خضار مطهي
	خضر أو توست
	نصف كوب كاسترد أو آيس كريم

5 ـ قوائم طعام الأطفال Children menu :

يهدف تخطيط قوائم الأطفال إلى إشعار الطفل بالسعادة والبهجة أثناء تناول الطعام مع عائلته كما أن توفير مثل هذه القوائم في المطاعم أو الفنادق يعد وسيلة جذب لجميع أفراد الأسرة لإرضاء الأطفال .

ويلاحظ في هذا النوع من القوائم عدم ضرورة مناسبة ألوانها أو شكلها مع ديكور المطعم كما في القوائم العادية ولكن يجب أن تتميز بالألوان بالبراقة ورسوم الكرتون بها

وحتى الشكل الخارجي يمكن تصميمه على شكل لعبة من لعب الأطفال ، أما بالنسبة لأنواع الطعام المقدمة في هذه القـائمة فيجب أن يكون بسيطاً مغـذياً وتكون الأجزاء المقدمة منه في حجم مناسب للطفل ومسعـرة تسعيراً مناسباً وتبين النماذج التاليـة (أ) ، (ب) قائمتي طعام غداء للأطفال في أحد الفنادق .

نموذج (أ)	نموذج (ب)
شوربة الخضروات المصفاه	شوربة البسلة المصفاة بالكريمة
مكرونة اسباجيتي مع صلصلة بولونيز	اسكالوب بانيه
هامبورجر مشوي	بطاطس أصابع محمرة
بطاطس أصابع محمرة	سلاطة مشكلة
سلاطة كول سلو	كوكتيل فواكه
آيس كريم	

ويبين النموذج التالي قائمة طعام كامل للأطفال فوق سن 3 سنوات .

الإفطار	بيضـــة
	30 جرام جبن أبيض أو مثلث جبنة أو جبنة شرائح .
	30 جرام مربى أو عسل أبيض أو حلاوة طحينية
	شريحتين خبز + كوب لبن
وجبة خفيفة	عصير أو شراب فاكهة (كوب)
الغداء	75 جرام لحم أو دجاج أو سمك
	100 جرام خضار + 70 جرام أرز
	50 جرام سلاطة + 75جرام فاكهة
وجبة خفيفة	120 جرام جيلي أو كاسترد أو مهلبية
العشاء	40 جرام لحم مفروم أو 50 جرام كفتة أو 75 جرام لحم دجاج .

100 جرام خضار + شريحتين خبز

كوب زبادي أو لبن + 75 جرام فاكهة .

وجبة خفيفة   كوب لبن

6. قوائم طعام المرضى :

تختلف الاحتياجات الغذائية للمريض المقيم في المستشفى أو أماكن الاستشفاء المختلفة حيث تتطلب الحالة المرضية التي يعاني منها المريض تعديل غذاؤه بحيث يصبح الغذاء جزءاً أساسياً من العلاج يعمل على مساعدة المريض على سرعة شفاؤه من المرض سواء كان حاداً أو مزمناً أو اجتياز المريض حالة النقاهة بعد المرض من أجل استرداد عافيته ووصوله للحالة الصحية العادية .

ولأن المرضى بشكل عام مقاومتهم أقل من الشخص السليم فإن هذا يستدعي الاهتمام بنوعية الغذاء سواء من ناحية الكمية المقدمة أو من ناحية نوعية العناصر الغذائية الموجودة به والتي تتناسب مع الحالة المرضية للمريض بالإضافة للاهتمام بالناحية الصحية أو السلامة الصحية للغذاء المقدم للمريض .

وفيما يلي أمثلة لقوائم طعام بعض الحالات المرضية .

1.6 غذاء مرضى الكلى (يحوي هذا النظام 1800 سعر حراري)

الإفطار   بيضة واحدة أو 125 جرام لبن

45 جرام مربى

نصف رغيف أو شريحة خبز مع 10 جرام زبدة

فاكهة أو عصير فاكهة (175 جرام) .

الغداء   30 جرام لحم أو سمك أو دجاج

100 جرام خضار ـــ 150 جرام أرز أو ربع رغيف

100 جرام سلاطه (خيار وخس)

	100 جرام فاكهة
وجبة خفيفة	100 جرام فاكهة وكوب شاي
العشاء	100 جرام خضار ــ 150 جرام أرز
	100 جرام سلاطه (خيار وخس)
	100 جرام فاكهة
وجبة خفيفة	30 جرام مربى
	شريحة خبز أو ربع رغيف
	عصير فاكهة (175 جرام)

2.6. غذاء مرضى ضغط الدم المرتفع (يحوي هذا النظام 1800 سعر حراري)

الإفطار	كوب عصير برتقال بدون سكر
	كوب لبن كامل الدسم
	شريحتين خبز
	ملعقة زبدة صغيرة بدون ملح
	ملعقتين صغيرتين سكر
الغداء	90 جرام دجاج
	طبق سلاطة (خس ــ فلفل أخضر ــ طماطم..)
	نصف رغيف خبز
	ملعقة زبدة صغيرة بدون ملح
	كوب لبن كامل الدسم
	ثمرة فاكهة
العشاء	90 جرام دجاج ــ نصف رغيف خبز

ثمرة بطاطس متوسطة الحجم (مسلوقة أو مشوية)

ملعقة زبدة صغيرة بدون ملح

100 جرام سلاطة

ثمرة فاكهة

3.6. غذاء مرضى السكر (يحوي هذا النظام 1400 سعر حراري)

الإفطار	بيضة أو 30 جرام جبن أبيض أو 100 جرام فول بالزيت والليمون
	كوب زبادي ــ 50 جرام خيار أو طماطم
	شريحتين خبز أسمر
الضحى	كوب عصير فاكهة طبيعي بدون سكر
الغداء	130 جرام لحم أو سمك أو ربع دجاجة
	150 جرام خضار ــ 125 جرام إرز أو مكرونة
	150 جرام سلاطة ــ كوب شاي بدون سكر
وجبة خفيفة	150 جرام فاكهة
العشاء	130 جرام لحم أو كفتة أو ربع دجاجة
	150 جرام خضار ــ شريحة خبز أسمر (25 جرام)
	150 جرام سلاطة ــ كوب شاي بدون سكر
	150 جرام فاكهة
وجبة خفيفة	زبادي أو لبن
	شريحة خبز ــ 30جرام خيار

4.6. غذاء مرضى المرارة

الإفطار	بليلة أو كورن فليكس بالسكر واللبن المنزوع الدسم
	بيضة مسلوقة
	خبز أو توست ـ مربى
	شاي أو قهوة
	برتقال
الغداء	كوب شوربة خفيفة
	لحم مفروم وبطاطس مسلوقة وفاصوليا مسلوقة
	سلاطة (طماطم وخيار)
	خبز أو توست
	برتقال أو تفاح
وجبة خفيفة	شاي وبسكويت
العشاء	حساء دجاج ـ دجاج مع سبانخ مطهية وبطاطس مهروسة
	خيز أو توست
	جيلي أو بودنج

5.6. غذاء مرضى التهاب الكبد (يحوي هذا النظام 2500 سعر حراري)

الإفطار	2 بيضة أو 50 جرام جبن أبيض
	أو 130 جرام فول بالزيت والليمون
	30 جرام مربى أو عسل
	3 شرائح خبز أسمر
	كوب لبن

الغداء 150 جرام لحم أو سمك أو ربع دجاجة

200 جرام خضار ـ 200 جرام أرز ـ 100 جرام سلاطة

150 جرام فاكهة ـ كوب شاي

وجبة خفيفة شراب فاكهة

العشاء 150 جرام لحم أو دجاج ـ 200 جرام خضار

150 جرام أرز ـ 150 جرام فاكهة

كوب لبن أو زبادي

وجبة خفيفة 150 جرام جيلي أو مهلبية أو كاسترد أو كريم كراميل

أو كوب لبن مع قطعة كيك صغيرة

6.6. غذاء مرضى النحافة (يحوي هذا النظام 3200 سعر حراري)

الإفطار نصف ثمرة جريب فر وت ـ كوب لبن كامل الدسم ـ بيضة

نصف رغيف أو شريحتين خبز ـ 2 ملعقة صغيرة زبدة .

قهوة أو شاي مع 2 ملعقة سكر

الغداء كوب شوربة دسمة ـ 4 شرائح خبز أو رغيف

طبق سلاطة بالزيت والليمون والمايونيز

150 جرام لحم أو دجاج أو سمك

طبق خضار ـ 3 ملاعق صغيرة زبدة تستعمل في الطهي

150 جرام فاكهة

وجبة خفيفة شاي أو قهوة ـ كوب لبن كامل الدسم ـ 2 ملعقة سكر

150 جرام فاكهة

العشاء 4 شرائح خبز أو رغيف

120 جرام لحم أو دجاج أو سمك

طبق خضار ــ 3 ملاعق صغيرة زبدة تستعمل في الطهي

طبق سلاطة خضراء ــ 150 جرام فاكهة

وجبة خفيفة كوب لبن كامل الدسم

2 شريحة خبز أو نصف رغيف

60 جرام لحم أو دجاج أو سمك

150 جرام فاكهة

7.6. غذاء مرضى البدانة (يحوي هذا النظام 1000 سعر حراري)

الإفطار كوب عصير فاكهة بدون سكر ــ شريحة توست أو ربع رغيف

بيضة مسلوقة ــ طماطم أو خيار ــ قهوة أو شاي

وجبة خفيفة نصف كوب لبن خالي الدسم ــ قهوة أو شاي بدون سكر

الغداء شوربة خفيفة ــ شريحة توست أو ربع رغيف

90 جرام لحم أو سمك أو دجاج مسلوق أو مشوي

طبق خضار صغير ــ سلاطة خضراء

نصف كوب لبن خالي الدسم

وجبة خفيفة ثمرة فاكهة صغيرة

نصف كوب لبن خالي الدسم ــ قهوة أو شاي بدون سكر

العشاء شوربة خضار ــ شريحة خبز أو ربع رغيف

90 جرام احم أو سمك أو دجاج ــ سلاطة خضراء

ثمرة فاكهة صغيرة

وجبة خفيفة نصف كوب لبن خالي الدسم ــ شاي أو قهوة بدون سكر

7. قوائم الأغذية السريعة Fast food menu

تعتمد فكرة تقديم الطعام في مطاعم الأغذية السريعة Fast food restaurant على تقديم الخدمة للمستهلك في أسرع وقت ممكن باستخدام خامات جيدة مع سعر مناسب مقابل الوجبة والخدمة ، وتخطط قوائم الأغذية السريعة بحيث تحتوي على اختيارات متنوعة من الأغذية المختلفة الممكن تناولها داخل المطعم أو خارجه Take away أو يتم توزيعها بواسطة بعض العاملين في المطعم إلى الإقامة أو العمل حسب الطلب Home delivery .

وتشمل هذه القوائم أنواع من المأكولات السريعة مثل :

الهامبورجر ــ الساندويتشات المختلفة (لحوم ــ أسماك) ــ أنواع من البيتزا ــ أنواع من السلاطات ــ البطاطس المحمرة أو المخبوزة ــ اختيارات من المشروبات الساخنة أو الباردة .

وتهتم المؤسسات التي تقدم هذا النوع من الخدمة بتطوير أداءها واختيار أصناف جديدة من الأطباق لزيادة إقبال المستهلكين .

ويبين الشكل التالي أحد صور قوائم طعام لمطاعم الأغذية السريعة .

ساندوتشات فراخ :

الصنف	متوسط	كبير
شيش طاووق	—	٥,٥٠
قطع الدجاج متبلة ومشوية مع مايونيز		
تشكن الطاووس	٤,٥٠	٦,٠٠
صدور الدجاج محشوة بالزبدة والفلفل الرومي مع المايونيز		
تشكن الاجويك	٣,٥٠	٥,٠٠
قطع الدجاج المتبلة بالخضار الحار مع المايونيز		
فراخ بانيه	٣,٥٠	٥,٠٠
صدور الدجاج المتبل مع الجبن والخيار والمايونيز		
تشكن مكسيكان	٣,٥٠	٥,٠٠
قطع الدجاج بالزبدة والصوص الحار مع المايونيز		
تشكن جريل	—	٥,٠٠
قطع الدجاج المشوى بالخس الجولهان مع المايونيز		
تشكن ناجت	—	٦,٠٠
صدور الدجاج محشوة بخلطة المكسيكان بانيه		
تشكن صاندى	—	٦,٠٠
قطع الدجاج بالجبنة الموزاريللا والزعتر والزيتون		
صن شاين	—	٦,٠٠
قطع الدجاج بالخلطة الصينية الحارة		
فاهيتا فراخ	—	٥,٥٠
شاورمة فراخ	٣,٠٠	٥,٠٠
تشكن بيكاتا	٣,٥٠	٥,٢٥
صدور الدجاج مع الصوص ماديرا والمايونيز		

ساندوتشات اللحوم :

الصنف	متوسط	كبير
شيش كباب	—	٦,٠٠
سيخ من اللحم البلدى المشوى مع الطحينة والطماطم		
فاهيتا لحوم	—	٦,٠٠
ستيك بوافر	٣,٥٠	٥,٠٠
شرائح الانتركوت البلدى مع الصوص والفلفل الأسود		
إسكالوب بانيه	٤,٥٠	٥,٧٥
شرائح اللحم البتلو بالجبنة والخيار مع المايونيز		
روز بيف	٣,٥٠	٥,٠٠
شرائح الانتركوت بالجبنة والخيار مع المايونيز		
إمانسيه ديفو	٣,٧٥	٥,٠٠
شرائح اللحم البتلو بخلطة الريحان على الطريقة الإيطالية		
بيكاتا بالشامبنيون	٤,٥٠	٥,٧٥
شرائح البتلو بالمايونيز وعش الغراب		
كفته مشوية	—	٤,٢٥
شاورمة لحمة	٣,٠٠	٥,٠٠
على الطريقة اللبنانية		

ساندوتشات متنوعة :

الصنف	متوسط	كبير
هوت دوج بالمايونيز	٢,٧٥	٤,٠٠
سبايسى هوت دوج	٢,٧٥	٤,٠٠
بيتزا هوت دوج	—	٥,٠٠
كبدة اسكندرانى	٢,٧٥	٣,٧٥
كبدة مشوية او بانيه	٢,٧٥	٣,٧٥
كبدة فراخ بالشامبنيون	٣,٥٠	٥,٠٠
مخ بانيه	٤,٠٠	٥,٥٠
طرب	—	٥,٥٠
هامبورجر سادة	٣,٠٠	
هامبورجر بالجبنة او البيض	٣,٥٠	
بيج برجر سادة	٤,٠٠	
بيج برجر بالجبنة او البيض	٤,٥٠	
جمبرى بانيه	—	٨,٥٠
جمبرى مكسيكان	—	٩,٠٠
فيش فنجر (سمك فيليه)	—	٥,٠٠
لازانيا	٤,٠٠	
مكرونة فرن	٣,٠٠	
بطاطس محمرة	١,٥٠	
سمبوسك (قطعة)	٠,٧٥	
كبيبة شامى (قطعة)	١,٠٠	
ورق عنب	٣,٠٠	

الأطباق بالمطعم أو بالمنزل:

جميع الأصناف السابقة مع البطاطس المحمرة

فراخ	لحوم	جمبرى
١٠	١٢	١٥

علبة الطاووس (وجبة كاملة)
٣ قطعة فراخ ابولى + بطاطس محمرة + سلطة + كايزر + بيبسي كانز ١١,٠٠

السلطات : (بوفيه مفتوح) ٣,٠٠

المشروبات المتنوعة والحلو:

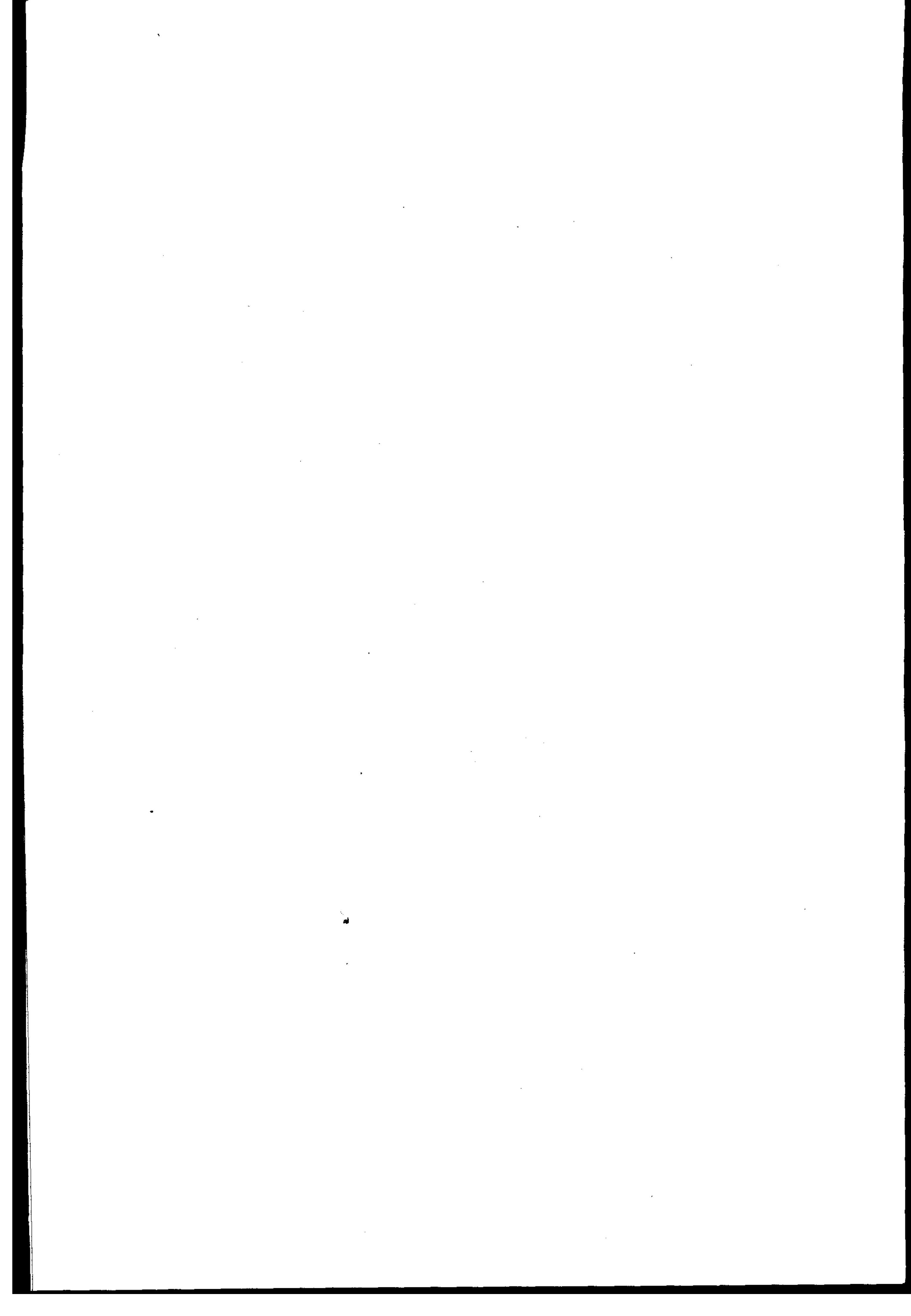
الصنف	السعر
بيبسى كولا ـ سفن اب ـ ميرندا (كانز)	٢,٢٥
بيبسى كولا ـ سفن اب ـ ميرندا	١,٥٠
عصائر طبيعية	٢,٢٥
مياه معدنية	١,٥٠
كابتشينو ـ قهوة تركى ـ نسكافيه	٢,٠٠
شاى ـ نعناع ـ كركديه	١,٢٥
ارز باللبن والمكسرات ـ ترايفل	٢,٠٠
ام على بالمكسرات	٣,٧٥
آيس كريم بانواعه (١ بوله)	١,٢٥

(نموذج لقائمة طعام مطاعم الأغذية السريعة)



* الفصل الثالث *

تخطيط وتصميم قوائم الطعام



تخطيط وتصميم قوائم الطعام

تهدف قائمة الطعـام بشكل عام إلى إرضاء العملاء وتشجيـعهم على ارتياد المطعم ، لذا يهتم القائمون بتخطيط القائمة بدراسة جـميع العوامل المؤثرة عليها قبل بداية التخطيط حتى تعكس القائمة ذوق العـميل ورغباته ، بالإضافـة إلى أن القائمة تحقق أيضاً أهدافاً تسـويقية للمكان المقـدم به الخدمة مـن خلال توفيـر مسـتوى عالٍ مـن الجودة والنوعيـة في الأصناف المقدمة حـتى تزيد المبيعات وتغطي القائمـة التكلفة ، لذلك يجب أن توصف الأصناف التي تحتويها قائمة الطعام بدقة وصدق بما يسمح بتـقديم خدمة جيدة للعملاء تجذبهم للعودة مرة أخرى .

أولاً : مراحل تخطيط القائمة Steps in menu planning :

يختلف تخطيط القـائمـة أو تخطيط الأصناف المتـواليـة فيـهـا على حـسب نوع المطعم (مساحة القاعة ــ نوع الخدمة ــ بوفيه مـفتوح ...) وأيضاً على حسب نوع القائمة (اختيارية ــ محـددة ــ حفـلات ..) ، وعمومـاً يستخـدم كشف لتـخطيط القوائم وتسـجيل أصناف الوجبات المـقدمة Items بدءاً من المشهيات Hors-d'Oêuvre يليهـا الحساء Soups ثم أطباق البيض Eggs ثم أطباق العجائن Farinaceous dishes ثم الأسماك Fish ثم الطبق الرئيسي Entrée ثم الرستو Roasts ثم المشويات Grills ثم البوفيه البارد Cold buffet ثم الخضروات Vegetables ثم السلاطات Salads يلي ذلك الحلوى Sweets ثم الأطعمة اللذيذة Savour-ies ثم الجبن Cheese تليها الفاكهة الطازجة Desserts وأخيراً القهوة Coffee .

ويوضح الشكل التالي التتابع المنطقي للأصناف في القائمة .

LUNCH

HORS-D'OEUVRE

Grapefruit, melon, avocado pears, fruit juice. Fruit and shellfish cocktails. De luxe items such as oysters, caviar, foie gras. Smoked fish. Charcuterie items such as salami and Parma ham. Pâtés, terrines and mousses. Selection of Hors-d'Oeuvre Variés. Sometimes hot or cold vegetables such as asparagus, globe artichoke, corn on the cob.

SOUPS

All types of soups except for Veloutés which are perhaps better for dinner. The more robust potages such as Minestrone are very suitable.

FARINACEOUS DISHES

All pastas such as spaghetti, macaroni, lasagne, noodles. Gnocchi. Risotto and other rice dishes.

EGGS

All types with various garnishes, except boiled and served in the shell.

FISH

All types of fish and shellfish cooked by all methods but not too complicated or over garnished. Cold fish would appear in this place when intended as a fish course on a set Table d'Hôte menu. Otherwise it would be found on the Cold Buffet section of an à la Carte menu.

ENTREES

All type of stews, sautés, pies, puddings, hot pots, curries, escalopes, noisettes and offals. Rechauffé dishes and made-up dishes such as bitoks, pojarski and vols-au-vent. Boiled and braised meats.

ROASTS

Joints of butcher's meat. Poultry and game.

GRILLS

Steaks, chops, cutlets of butcher's meat. Poultry. Sometimes venison.

COLD BUFFET – Salads

All cold meats, poultry and game. Pies, terrines, mayonnaises, aspics and mousses. Cold fish and shellfish. Salads.

VEGETABLE DISHES

Hot or cold asparagus, globe artichoke, seakale, corn on the cob.

SAVOURY SOUFFLES

Soufflés of spinach, cheese, lettuce, sweetcorn, etc. can be served in this position. They frequently take the place of the sweet course when not required.

SWEETS

Milk puddings, steamed puddings, creams, etc. Pies, flans, tarts, croûtes, baked rolls, etc. Charlottes, bavarois, jellies, trifles, etc. Pastries. gâteaux. savarins, etc. Fruit dishes, compotes, salad. Various ices and coupes, but not more sophisticated presentations such as bombes and biscuits glacés.

CHEESES

All varieties and types with celery and biscuits.

DESSERT

All fresh fruits.

COFFEE

وتوضح النقاط التالية كيفية تخطيط ووضع الأطباق تحت كل صنف من أصناف القائمة:

1ـ الأطباق الرئيسية Entrées

يشمل Entrées مجموعة أطباق اللحوم المختلفة التي يقوم مطبخ المطعم بإعدادها بطرق متنوعة ، ويتم اختيار أصناف هذه المجموعة بعناية حسب مدة القائمة حيث تعد أعلى الأصناف سعراً وبالتالي تتحكم في التكلفة الكلية للقائمة ، ويراعى عند تخطيط اختيارات هذا الصنف أن يشمل بخلاف أنواع اللحوم صنف أو اثنان من الأطباق الرئيسية للنباتيين Vegetarian ، وقد يتم تقديم أصناف هذه المجموعة في الغداء أو في العشاء .

وبالتالي يتم تخطيط اختيار أنواع الحساء والساندويتشات بما يتناسب مع الأصناف .

2ـ الحساء والساندويتشات Soups and Sandwiches

في بعض القوائم يتم دمج هذا البند Item تحت أصناف المجموعة السابقة Entrée المقدمة في Entrée وفي نفس الوقت ، أما عند استقلال هذه المجموعة فإنه يجب أن يراعى مايلي:

ــ تقديم أكثر من نوع من أنواع الحساء المختلفة القوام مثل Stock soup , Hearty soup, and Cream Soup ...etc

ــ تقديم ساندويتشات متنوعة في الكافيتريا ويفضل عدم تغيير أنواعها من يوم لآخر .

3ـ الخضروات Vegetables

يتم اختيار أصناف الخضروات المناسبة في التقديم مع أنواع Entrée المقدمة ويفضل مراعاة مواسم الخضر المختلفة حسب مدة القائمة وذلك للسماح بتوفير قدر أكبر من الخضر الطازجة في القائمة .

4ـ السلاطات Salads

يتم اختيار السلاطات المناسبة للخضر ونوع Entrée المقدمة ويراعى أن تكون السلاطات مختلفة في القوام والألوان بما يسمح بتكوين وجبات مثالية ، وتوجد مجموعة من السلاطات تتواجد بشكل عام في القوائم مثل السلاطة المشكلة Tossed salads وسلاطة

الكرنب Cabbage salad وسلاطة البطاطس Potato Salad بالإضافة لأنواع مختلفة من السلاطات البروتينية مثل Chicken salad , Shrimp salad .

5 ـ الحلويات Sweets

تعمل أصناف مجموعة الحلويات المختلفة على تحقيق ربح عالي في المطاعم حتى وإن كان عدد هذه الأصناف محدداً كما في مطاعم الأغذية السريعة Fast foods . ويعتمد تخطيط أصناف الحلويات المقدمة على نوع القائمة فإذا كانت القائمة محددة أو إذا لم يتوفر بها اختيارات عديدة بين أصناف الحلوى يتم وضع نوع من الحلوى الخفيفة Light sweet أو الفاكهة الطازجة Desserts مع الوجبات الدسمة Hearty meals الموجودة في القائمة ، بينما وضع الحلوى الدسمة Richer sweet عندما تكون أصناف الغذاء الموجودة بالقائمة غير دسمة أو قليلة .

وفي القائمة الاختيارية يتم التخطيط بوضع صنفين أو ثلاثة من الحلويات المختلفة بالإضافة للفاكهة الطازجة والآيس كريم والشراب والزبادي ، وأحياناً يتم التخطيط لوضع صنف من الحلوى قليلة السعرات Low-calorie sweet لتوفير التنوع في القائمة .

وفي قائمة الكافيتيريا يكون من المناسب توفير نوعين من الفطائر مثل Soft pie , Crust pie وكذلك توفير الكيك والكعك والبودنج والفاكهة والآيس كريم والشراب والحلوى الجيلاتينية .

6 ـ الخبز Bread

يتم توفير اختيارات من أنواع الخبز المختلفة في القوائم مثل الخبز الأبيض ــ الخبز الأسمر ــ الخبز الساخن ، وأحياناً يقدم الخبز الفلاحي كنوع من الخدمات الخاصة والتي تتناسب بشكل خاص مع المأكولات الشرقية .

7 ـ أصناف الإفطار Breakfast items

تُعد أطعمة الإفطار الأساسية واحدة تقريباً في جميع بلدان العالم ويفضل استخدام

القائمة المحددة عند تخطيط الأنواع المقدمة بها وتحتوي القائمة على عصائر الفاكهة Fruit juices وحبوب ساخنة وباردة Hot and cold cereals والخبز Toast , croissant وأطباق من البيض والفاكهة الطازجة والمشروب الساخن ، وقد يتم تخطيط أصناف الإفطار في قائمة مستقلة أو مع القائمة العادية أو مع قائمة خدمة الغرف .

8 ـ المشروبات Beverages

ينتهي تخطيط القائمة بتوفير أصناف من المشروبات الغير كحولية Non-alcholic beverages مثل القهوة والشاي واللبن والمياه الغازية وبعض العصائر ، وسيتم فيما بعد توضيح تخطيط قوائم المشروبات في فصل مستقل بهذا الكتاب .

ثانياً : تسعير القائمة Menu pricing

يتأثر تسعير أصناف القائمة بالعديد من العوامل منها :

ـ نوع القائمة ذاتها .

ـ عدد الاختيارات المقدمة فيها .

ـ نوع الأصناف المفضلة للمستهلك والمحققة لأعلى مبيعات .

ـ تكلفة المواد الخام والإعداد .

ـ الربح المتوقع الحصول عليه .

ـ نوع ودرجة المنشأة المقدمة للخدمة الغذائية .

وقد تمكن مديري الخدمات الغذائية من وضع أنظمة لتسعير أصناف الأطباق في القوائم وتحديد سعر البيع Selling price باستخدام إحدى الطرق الآتية :

1 ـ الطريقة التقليدية Conventional method :

يتم من خلال هذه الطريقة التقليدية حساب سعر البيع Selling price لكل طبق من أطباق القائمة بمفرده حسب مكوناته والجهد المبذول في إعداده والربح المتوقع منه . ويعتمد الأساس العلمي لهذه الطريقة على حساب تكلفة كل المواد الخام الداخلة في إعداد صنف

ما بكل دقة من مستندات المشتريات والمخازن ويوضح شكل رقم (10) تكلفة مكونات Quiche Lorraine كأحد الأطباق المقدمة في بعض المطاعم ، ويلاحظ من الشكل المبين أن تكلفة الطبق تمثل 0.269 دولار ، وهذه القيمة تمثل تكلفة الخامات الرئيسية فقط لهذا الطبق ثم يضاف لهذه التكلفة 10% من هذا المقدار لكي تغطي تكلفة بعض الإضافات الأخرى مثل الملح أو الفلفل أو التوابل أو السكر أو الكريمة أو المربى أو الجيلي أو الصوص أو غيرها حسب نوع الطبق مع العناية الكاملة بعدم إهدار الخامات أو زيادة الأجزاء المفقودة أثناء الإعداد والتجهيز وبالتالي يتم الحساب في المثال السابق كالتالي :

تكلفة الطبق من quiche = 0.269 دولار

نسبة 10% تمثل = 0.0269 دولار

تصبح تكلفة الطبق = 0.269 + 0.0269=0.2959 دولار

ثم يضاف إلى ما سبق عامل أساسي وهام هو Mark up factor الذي يمثل الجهد المبذول للإعداد «الوقت والأجر» والربح المطلوب من الطبق ، وفي هذا المثال تحدد المؤسسة نسبة 40% من الدخل للغذاء من إجمالي مبيعاتها وبالتالي نحصل على Mark up factor من ناتج قسمة إجمالي المبيعات في المكان (100%) على النسبة المئوية للدخل المتوقع من الغذاء كالتالي :

$$\text{Mark up factor} = \frac{\text{Total sales}}{\text{Percent of income food}} = \frac{100}{40} = 2.5$$

وبالتالي يحسب سعر البيع للطبق السابق كما يلي :

سعر البيع = 2.5 x 0.2959 = 0.739 ~ 0.75 دولار

وبناء على ما تقدم يمكن حساب سعر البيع لأي أطباق أخرى في القائمة سواء كانت قائمة محددة أو اختيارية بنفس المعادلة .

Name of Product *Quiche Lorraine* Size of Pan *12 × 20 × 2*
Yield (Total Quality) *2 pans* How Portioned *4 × 6 : 24/pan*
Size Portion *7 oz.* Date Prepared *5-19-75*
No. of Portions *48* Prepared by *K. L.*

NUMBER OF SERVINGS: *48*

INGREDIENTS	E. P. Weight	Measure	A. P. Weight	Measure	Unit Price	Cost	
Flour, Pastry			*3lbs 2oz*		*.21/lb*		*6562*
Salt, Cooking			*2oz*		*.058/lb*		*0072*
Shortening			*1lb 12oz*		*.73/lb*	*1*	*277*
Water		*2½c*					*–*
Onion, Chopped	*4.2 g.*		*4.5 oz*		*.225/lb*		*063*
Milk		*1 gal.*			*1.89/gal*	*1*	*89*
Swiss Cheese, Grated			*2 lb*		*2.29/lb*	*4*	*58*
Eggs, fresh, whole		*3 doz*			*.68/doz*	*2*	*04*
Mustard, dry			*½ oz*		*.92/lb*		*0287*
Ham, ground (optional)	*1lb 4oz*				*1.89/lb*	*2*	*362*

Procedure:

Total Cost *$12.904*
Portion Cost *.269*

Costed recipe is the basis for establishing selling price.

شكل رقم (10) : تكلفة مكونات أحد الأطباق

2ـ وضع السعر المتوقع للغذاء Demand-oriented pricing :

يعتمد حساب سعر البيع للطبق في هذه الطريقة على إدراك المستهلك بما هية قيمة الغذاء Value بالنسبة لتكلفته Cost (Value/Cost) وبالتالي يكون المستهلك مستعداً لدفع ثمن الخدمة أو الغذاء المقدم له .

ويتم وضع السعر للطبق على أساس أعلى سعر للمادة الخام التي يكون المستهلك مستعداً لدفعها دون أن يسبب ذلك أي تقليل في نسبة المبيعات .

3ـ طريقة السعر التنافسي Competitive pricing :

يعتمد حساب سعر البيع للطبق على المقارنة لسعر نفس الطبق في أماكن الخدمة الغذائية المنافسة ، ويعد هذا التسعير غير دقيق إذا استخدم بمفرده أو تم الاعتماد عليه كلية لعدم اعتماده على أي أساس علمي للتسعير ولكنه قد يستخدم أحياناً مع صنف Item بمفرده مثل كوب قهوة أو زجاجة مياه ...

ثالثاً : تصميم القائمة Menu design

بعد الانتهاء من تخطيط ووضع الأسعار بالقائمة يجب تنظيمها في تصميم مناسب لتقديمها للعملاء ، حيث أن التصميم يتعلق بالشكل الخارجي للقائمة ونوع الورق المستخدم والطباعة حتى يمكن تقديم القائمة للعميل سواء كان في المطعم أو في الغرفة بالفندق أو للمريض في المستشفى .

وعند تصميم قائمة الطعام يجب مراعاة الآتي :

ــ يكتب كارت القائمة بحيث يسمح للضيف بقراءته مما يحقق المبيعات المرغوبة من حيث اختيار النزيل لرغباته بسهولة .

ــ يكتب كارت القائمة في حجم يتناسب مع إمكانية تداوله بين أيدي النزلاء وعلى ورق يحافظ على نظافته بشكل دائم .

ــ يكتب كارت القائمة بألوان جذابة ومناسبة لديكور المطعم وألوان الوجبات المقدمة .

وفيما يلي توضيح لخطوات تصميم القائمة :

1 - طريقة كتابة نسخة القائمة Copy

يتم كتابة القائمة القائمة بعدة طرق على حسب نوع القائمة نفسها (اختيارية ـ محددة ـ حفلات ...) ونوع النزيل (طفل ـ مُسن ـ من جنسيات مختلفة ...) وطول مدة الوجبة (إفطار ـ غداء ـ عشاء ..) فيلاحظ مثلاً أن :

ـ قوائم طعام الأطفال تكتب بصورة بسيطة وبطريقة محببة للطفل .

ـ قوائم طعام الغداء تكتب بطريقة مختصرة .

ـ قوائم طعام العشاء تكون أكثر وضوحاً وبها تفصيلات عن كل طبق لأن الوقت المتاح لهذه الوجبة يكون أطول .

ويقسم تصميم كتابة القائمة Menu copy إلى ثلاثة عناصر رئيسية هي :

أ ـ العناوين الرئيسية Headings

تمثل العناوين الرئيسية في القائمة أصناف الطعام المختلفة المتوفرة بالقائمة مثل المشهيات ـ الحساء ـ الطبق الرئيسي ـ السلاطات ـ وهكذا ، وهذه الأصناف تسمى Major heads ويتم كتابتها بحروف كبيرة Capital letters وبخط يختلف عن الخط المكتوب به أسماء الأطباق نفسها .

ويقع تحت هذه العناوين أسماء الأطباق المختلفة المقدمة Menu item وهذه الأطباق عند كتابة أسمائها باللغة الأجنبية يفضل كتابة الحرف الأول من اسم الطبق كبير Capital وباقي الحروف صغيرة small حتى يسهل قراءته .

ويفضل أيضاً اختلاف شكل حروف الكتابة عند كتابة أصناف القائمة باللغة العربية ، وتراعى القواعد التالية عند صياغة القائمة :

ـ لكل طبق اسم وله عناصر غذائية محددة ويطهي بطريقة محددة أيضاً ،إذا تغير أي منها تغير اسم الطبق .

ــ كتابة اسم الطبق بالقائمة إذا كان أجنبياً بلغته الأصلية مثل بيتزا مارجريتا Pizza mar-ghritta – نودلز Noodles .

ــ اتباع الدقة في الهجاء والحروف والقواعد اللغوية .

ــ استخدام أكثر من لغة في القائمة (اثنان على الأقل) حيث تكتب الأطباق بلغة البلد الموجودة فيه ولغة أخرى تكون أكثر شهرة في البلد مثلاً في مصر تكتب القوائم باللغة العربية والإنجليزية أو اللغة العربية والفرنسية .

ب ــ شرح مكونات الأطباق Descriptive copy

يشتمل إعداد النسخة الكتابية للقائمة على توفير شرح مبسط Descriptive copy لمكونات الأطباق المقدمة وكذلك طريقة تحضير الطبق وهذا لتيسير التعرف على نوعية الأطباق المقدمة خاصة لو كانت جديدة على المستهلك ، بالإضافة لتمكين المستهلك من اختيار الأطباق التي تتوافق مع عاداته الغذائية وتقاليده الدينية التي قد تحرم تناول بعض أنواع الأطعمة (مثل لحم الخنزير للمسلمين ــ الطعام الحيواني للمسيحيين في حالة الصيام ...) وتتفق أيضاً مع حالته الصحية لتجنب الأصناف التي يحظر تناولها بأمر الطبيب.

عموماً يتم كتابة Desrciptive copy تحت اسم الطبق مباشرة (شكل رقم 11) بشرط أن يكون هذا الشرح عبارة عن جمل قصيرة بسيطة سهلة القراءة وألا تشتمل على المقادير الفعلية recipe للطبق ، وتكون الكتابة بخط وحروف أصغر من العناوين الرئيسية ، ويلاحظ أن هناك بعض الأطباق قد لا تحتاج لكتابة Decriptive copy أسفلها لوضوحها وتعرف العامة عليها مثل Low fat milk , Ice cream .. etc .

جـ ــ إضافة عبارات تسويقية Supplemental Merchandising copy

يتم تخصيص مكان في القائمة (أعلاها أو أسفلها أو في أحد جوانبها) مستقلاً عن أصناف الأطباق المقدمة لكتابة بعض المعلومات الخاصة بالمطعم مثل الضريبة المقررة ــ ساعات العمل «تقديم الخدمة الغذائية» ــ رقم التليفون ــ كلمة ترحيب ــ رسوم جميلة

تتناسب مع الأطباق المقدمة وديكور المطعم .. الخ (شكل رقم 12) ، ويعتمد وجود supple-mental Merchandising على المساحة المتاحة في القائمة لوضعها حيث أن قلة الأصناف بالقائمة مع كبر حجمها وتعدد أوراقها يسمح بوضع هذه الإضافات فيها والتي تعمل على زيادة نسبة المبيعات لما تتركه من أثر نفسي جميل للمستهلك خاصة عندما تكون مدة الوجبة المقدمة طويلة .



شكل رقم (11) : شرح مكونات الأطباق

Oriental Corner — المطبخ الشرقي

Moussakaa gratinated stuffed eggplant	10.00	١٠,٠٠	مسقعة
Shish Taouk grilled marinated chicken on skewer	15.75	١٥,٧٥	شيش طاووق (فراخ متبلة مشوية)
Lamb kebab and Kofta tender lamb meats served in the traditional way	15.75	١٥,٧٥	شيش كباب وكفتة
White Fish Fillets in Tagen braised fish fillets with white rice served in an earthenware bowl	15.75	١٥,٧٥	طاجن سمك
Lebanese grilled Chicken marinated with lemon and garlic	16.75	١٦,٧٥	فراخ مشوية على الطريقة اللبنانية

Your Favourites — مفضلاتك

Chili Con Carne a mexican speciality with peppers and kidney beans	7.00	٧,٠٠	شيلي كون كارن (طبق الفاصوليا المكسيكي الحريف)
Spanish Omelette	9.75	٩,٧٥	عجة اسبانيولي
Spaghetti Napoletana with spicy tomato sauce and grated cheese	12.25	١٢,٢٥	إسباجيتي نابوليتان
Lasagne alla Bolognese baked lasagne with a juicy meat sauce	12.25	١٢,٢٥	لازانيا
Sauteed Stripes of Beef in a Pepper Sauce **Chicken Curry** Served with white rice	16.70	١٦,٧٠	فراخ بالكاري
Veal Escallop "Vienna Style"	18.25	١٨,٢٥	إسكالوب (على طريقة فيينا)
Fried Seabass with a Herb Butter	19.25	١٩,٢٥	سمك مقلي مع صوص الأعشاب
Grilled Lamb Chops served with vegetables and french fried potatoes	22.75	٢٢,٧٥	ريش ضاني مشوية (تقدم مع خضراوات وبطاطس محمرة)
Tenderloin Steak grilled to perfection served with seasonal vegetables and french fried potatoes	22.75	٢٢,٧٥	ستيك مشوي (يقدم مع خضراوات الموسم والبطاطس المحمرة)
Mixed Grill prime meats masterly presented by our Chef	26.00	٢٦,٠٠	مشويات مشكلة
Grilled or fried Red Sea Shrimps served with brown rice	35.00	٣٥,٠٠	جمبري البحر الأحمر مشوي أو مقلي مقدم مع أرز بني

Desserts — الحلو

Creme Caramel	3.45	٣,٤٥	كريم كراميل
Oriental Pastries	3.45	٣,٤٥	حلويات شرقية
Mille Feuilles	4.55	٤,٥٥	ميل فاي
Fresh Fruit Salad	5.25	٥,٢٥	سلاطة فواكه

From the Ice Cream Parlor — آيس كريم

Variety of Milk Shakes	4.35	٤,٣٥	مختارات من الآيس كريم مخفوق بالحليب
Mixed Ice Cream Five balls of homemade ice cream of your choice garnished with whipped cream and biscuits	4.35	٤,٣٥	ايس كريم مشكل
Ice Cream Tart garnished with fruits and topped with a blueberry sauce	6.00	٦,٠٠	تارت ايس كريم
Butter Scotch Sundae Vanilla ice cream with a caramel sauce topped with whipped cream	6.50	٦,٥٠	ايس كريم فانيليا بصوص كراميل
Peach Melba Vanilla ice cream with half a peach and raspberry sauce	7.00	٧,٠٠	خوخة ملبا

شكل رقم (12) : شرح مكونات الأطباق

2 ـ تتابع الأصناف Sequence

بعد التعـرف على طريقة كتابة محتـويات القائمة من الخطوة الأولى Copy يقوم المصمم بوضع أصناف الوجبـات التي تم تخطيطها في تتـابع معين في القـائمة وفقـاً لما يتم الاتفاق عليه مع مدير الأغذية والمشروبات في المكان المستخدمة فيه القائمة وفيما يلي أكثر من طريقة لترتيب الأصناف بالقائمة :

ـ الترتيب الأول :

وتُقسم فيه القائمة إلى ثلاثة أجزاء كالتالي :

ـ أصناف البداية وتشمل المشهيات والحساء Beginning item (appetizers and soups)

ـ تليها أصناف الوسط وتشمل الأطباق الرئيسية Middle item (main courses)

ـ وأخيراً تأتي أصناف النهاية وتشمل الحلوى والفاكهة End item (desserts)

ـ الترتيب الثاني :

يعتـمد على طول مـدة الوجبـة المقدمـة فيتم تقـديم العديد من الأطبـاق تحت كل صنف فيكون الترتيب كما يلي :

السلاطات ـ الساندويتشات ـ المشهيات ـ الأطباق الرئيسية ـ المشروبات .

ـ الترتيب الثالث :

يعتمد على تواجـد الأصناف الأكثر شهرة أو المحققة للربح العـالي في مقدمة الأصناف ثم تليها بقية الأطباق ذات السعر والشهـرة الأقل أو يتم تحقيق ما سبق عن طريق إضافة رمز أو رسم خاص أمام الأصناف الأكثـر شهرة لجذب النظر إليها وزيادة مبيعـاتها دون تغير في الترتيب (شكل رقم 13) .

واعتماداً على ما يتم الاتفاق عليه من تتابع الأصناف يبدأ المصمم في عمل Placement.

الغذاء والعشاء من ١٢ ظهراً إلى منتصف الليل

المشهيـــات والسلطـــات

C **شرائـح سمـك سالمـون مدخـن** يقدم مع الذواق التقليدي.	٦٢,٠٠
C **جمـبري كوكتيـل البحـر الاحـمر** يقدم مع صلصة ماري روز.	٥٢,٠٠
فيليـه رنجـة متبلـة تقدم مع سلطة البطاطس.	٢٢,٥٠
شرائـح صـدر بـط بالعـسل مع الناصوليا وسلطة خضراء.	٣٠,٠٠
كابوريـا مسلوقـة مع الخضروات والطماطم وكريمة جبنه الماعز والزيتون.	٦٥,٠٠
سلطـة مشكلـة طازجـة تقدم مع مختارات من الصلصات المختلفة.	١٠,٠٠
شرائـح خضـروات مقلية فى لبن جوز الهند وعشب الليمون.	١٨,٥٠
سلطـة الشـيف شرائح جبنة ودجاج ولحم بقرى ولحم بتلو مدخن. مع الكروتون وما تفضلة من الصلصات	٢٩,٥٠
C **طبـق متبـلات شرقـية** حمص - باباغنوج - كبة - سمبوسك - لبنة ومخللات مع خبز عربى.	٣٠,٠٠
الطبـق	١٠,٠٠

أطعمة نباتية — أطعمة قليلة الصوديوم — أطعمة ذات سعرات حرارية منخفضة







شكل رقم (13) : أحد أمثلة ترتيب تتابع الأصناف

3. **تخصيص أماكن وضع أصناف القائمة** Placement

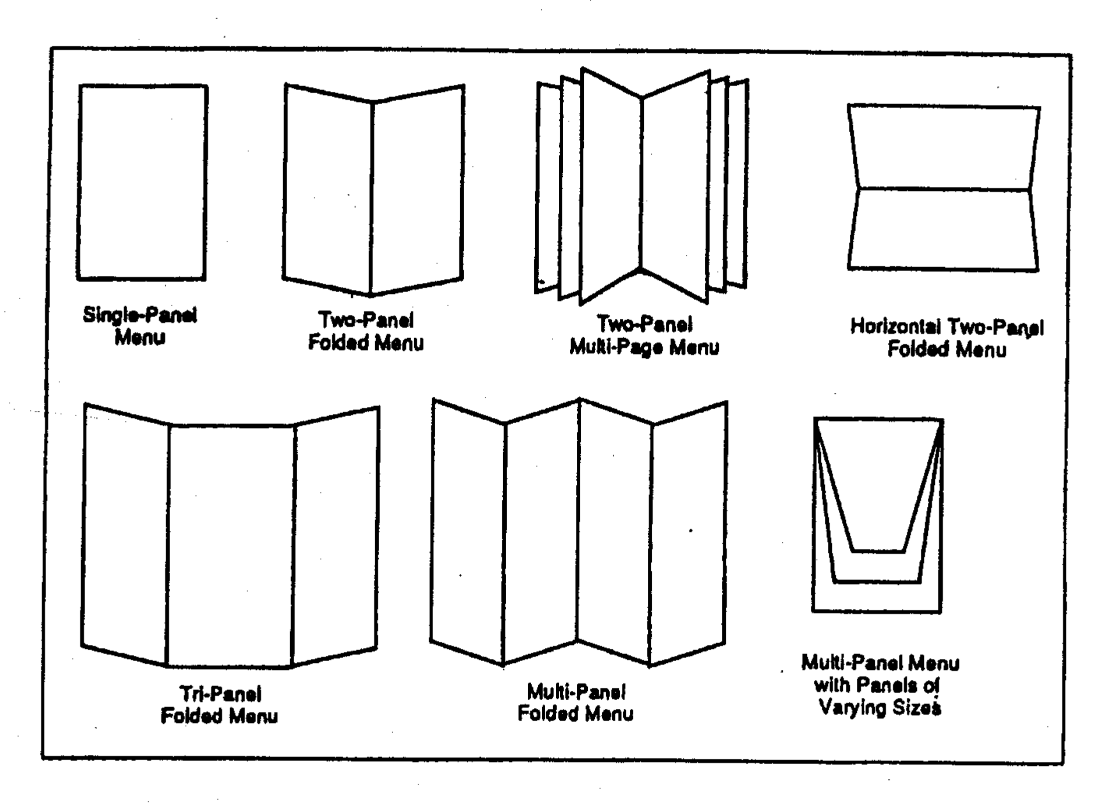
يقوم مصمم القوائم باختيار أشكال هندسية مختلفة على هيئة مستطيلات أو مربعات أو دوائر أو خليط من عدة أشكال وذلك كبرواز Frame يتم داخله كتابة أصناف القائمة حسب ترتيبها وشرح مكونات كل طبق حتى يمكن التعرف على الأصناف الموجودة بسهولة وكذلك لإضفاء شكل جمالي منظم في القائمة ، هذا وقد تتم كتابة الأصناف بطريقة أفقية أو رأسية حسب المكان المخصص لكل منها .

4 ـ **شكل القائمة** Format

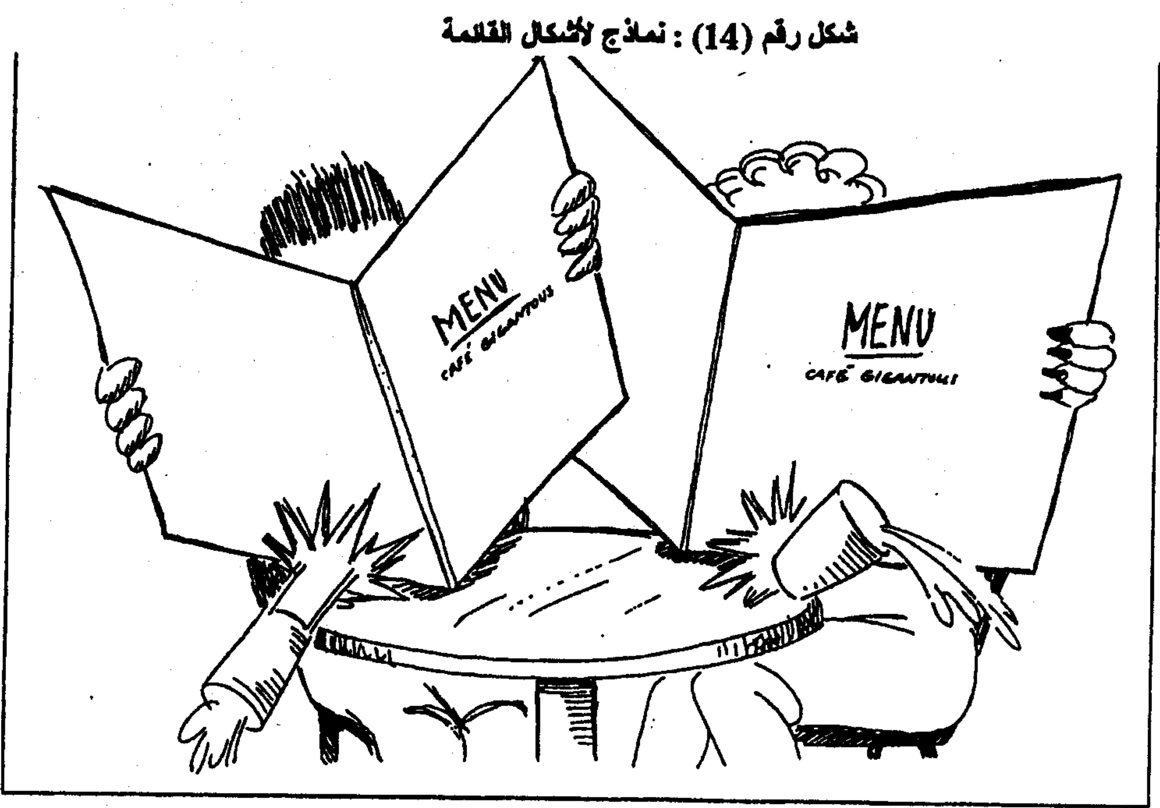
بعد الانتهاء من الخطوات الثلاثة السابقة وهي Copy,Sequence,Placement ووضعها في صورة مبدئية Rough sketch يتم اختيار حجم القائمة وشكلها والمظهر العام لها من بين مجموعة من الأشكال المتداولة (شكل رقم 14) أو يتم تصميم شكل خاص لها ، ويلاحظ عند اختيار شكل القائمة Format أن يتناسب مع حجم المائدة الموجودة في المطعم المقدمة به حيث لا تناسب القائمة الكبيرة الحجم الموائد الصغيرة لما تسببه من بعض المشاكل أثناء تداولها فقد تؤدي إلى سكب الأكواب أو وقوع الكؤوس من على المائدة (شكل رقم 15) ، كذلك قد يصل إليها لهيب الشمعة إذا تواجدت على المائدة ، بالإضافة لعدم توفر مكان مناسب لوضعها على المائدة عندما يقوم النزيل بقراءتها .

كما أن القائمة الصغيرة لا تناسب الموائد الكبيرة أيضاً لعدم توفيرها للشرح الكافي المناسب لأصناف الطعام المقدمة إلا إذا تعددت أوراقها ، ويعد تعدد صفحات القائمة غير مرغوب للمستهلك لذا يجب أن يتناسب حجم وشكل القائمة مع حجم الموائد الموجودة .

بالإضافة لما سبق يجب أن يتناسب شكل وحجم القائمة أيضاً مع عدد الأصناف الموجودة بها ، حيث إذا كانت أصناف الطعام المقدمة كثيرة جداً فإنه يجب اختصار شرح مكونات الأطباق Descriptive copy أو عدم توفير مكان لإضافة العبارات التسويقية Sup-plemental Merchandising أو اختيار Format أكبر تتناسب مع كم الأصناف الموجودة ، أما



شكل رقم (14) : نماذج لأشكال القائمة



شكل رقم (15) : قائمة كبيرة على مائدة صغيرة

إذا كانت الأصناف المقدمة بالقائمة قليلة ونحتاج لوضعها في Format كبيرة فإنه يتم اللجوء إلى ترك مسافات فارغة «بيضاء» بين كل صنف وما يليه وعلى الجوانب أو إضافة أشكال ورسومات جذابة على جوانب القائمة .

5ـ الحروف المستخدمة في كتابة القائمة Typeface

يقصد بمصطلح Typeface المستخدم في تصميم القوائم اختيار شكل وحجم الحروف المستخدمة في طباعة القائمة وكذلك المسافات بين كل حرف وآخر وكل سطر في القائمة والسطر التالي له ، وقد يستخدم خط اليد الجميل في كتابة القائمة في بعض الحالات (شكل رقم 16) لما يضفيه من نوع من الخصوصية للمستهلك ، أما الصفة الغالبة لكتابة القوائم فتكون عن طريق الآلات الكاتبة Typewriter أو طابعات الكمبيوتر Printer بأنواعها المختلفة.

عموماً يجب أن تراعى الاعتبارات التالية عند اختيار شكل وحجم الحروف Typeface المستخدمة لكتابة القائمة :

ـ يمثل حجم الحرف في الآلات الكاتبة بنقاط Points ذات أحجام مختلفة تبدأ من الصغير جداً وهو 6 نقاط إلى الكبير جداً وهو 72 نقطة ، ويسبب استخدام الحروف الصغيرة جداً صعوبة عند قراءة القائمة مما ينعكس أثره على المستهلك بالملل من متابعة محتوياتها ، لذا فإن القاعدة العامة ألا يقل حجم الحروف المستخدمة في كتابة القائمة عن 12 نقطة .

ـ ترك مسافات مناسبة بين كل سطر في القائمة والسطر الذي يليه ، وترك مسافة أكبر بين كل صنف والصنف الذي يليه لسهولة التمييز بين الأصناف واختيار الأطباق من خلالها.

ـ استخدام اللون الداكن لكتابة القائمة على أوراق فاتحة اللون لتيسير قراءتها مع مراعاة أن الإضاء في غرف الطعام تكون أقل منها في أماكن تصميم القائمة .

ـ استخدام كلاً من الحروف الكبيرة Capital letters (A,B,C .. etc) مع الحروف



الأطباق الرئيسية

	جنيه مصرى
مشويات مشكلة على الفحم مقدم مع أرز شرقى	٦٦ر٠٠
❄ ❄ ❄	
فيلتو بقرى بصوص الفلفل الأخضر مقدم مع خضروات الموسم وبطاطس باللوز	٧١,٥٠
❄ ❄ ❄	
جمبرى البحر الأحمر مقلى أو مشوى مقدم مع أرز بنى	٧١,٥٠
❄ ❄ ❄	
دوائر لحم بتلو بصوص الكريمة وعش الغراب مقدم مع خضروات الموسم ومكرونة شرائط	٧٧,٠٠

الحلو

حلو الفراولة شارلوت

❄ ❄ ❄

سلاطة فواكه الموسم

❄ ❄ ❄

حلويات شرقية

شكل رقم (16) : استخدام خط اليد في كتابة القائمة

الصغيرة (Small letters (a,b,c...etc في كتابة أسماء الأطباق المقدمة في القائمة لسرعة القراءة مع مراعاة كتابة العناوين الرئيسية بحروف كبيرة فقط .

بشكل عام يجب العناية الكاملة بطريقة الكتابة وجمال الخطوط في القائمة وأيضاً تلافي أي أخطاء مطبعية أو ازدحام عدة أصناف في صفحة واحدة وذلك بأن يتم اختيار حجم أقل للحروف أو شكل Format أكبر للقائمة بما يسمح بإخراج عمل فني على ذوق رفيع حيث أن القائمة أهم وسيلة اتصال تعبر عن اعتناء واهتمام مكان تقديم الخدمة الغذائية بالمستهلك وبالتالي إمكانية تحقيق أعلى مبيعات .

6ـ الأعمال الفنية واللوحات في القائمة Artworks

تستخدم بعض الرسوم أو اللوحات الجميلة أو الأشكال الزخرفية أو الصور الملونة وغيرها في تزيين القوائم لإضفاء الجاذبية على القائمة وإعطائها شكل أكثر إشراقاً وبريقاً وبالطبع وجود هذه الأعمال الفنية Artworksفي القائمة يزيد من تكلفة تصميم وطباعة القائمة خاصة عند استخدام عدة ألوان في تكوينها ، لذا فإنه من الأهمية بمكان أن يتم اختيار هذه الأشكال الفنية بدقة بما يتناسب مع ديكور المطعم الموجودة به القائمة وأيضاً طبيعة الأصناف المقدمة (شكل رقم 18,17) ، كما يجب الاهتمام بعدم الإفراط في إضافة مثل هذه الأشكال الفنية بالقائمة بما يمنع أو يعرقل قراءة النزيل لأصناف القائمة بوضوح وطلب ما يختاره منها .

7ـ الورق المستخدم لعمل القائمة Ppaer

قائمة الطعام عبارة عن ورقة أو عدة أوراق يتم تداولها عدة مرات بين أيدي النزلاء لمعرفة محتوياتها والاختيار من بين أصناف الطعام المقدمة بها ، لذا يهتم المصممون للقوائم بأن تعمل أوراق القائمة ومحتوياتها على توصيل فكرة كاملة ودقيقة عن العمل في مكان الخدمة الغذائية .





Small & Tasty Bits

ناتشوز ال جراندي ٢٧

رقائق خبز التورتيلا يقدم مع الجبن، صوص الطماطم الحريف وبيكون اللحم البقري المحمر

شيراتون كلوب ساندويتش ٢١

طوابق التوست مع الديك الرومي، بيكون اللحم البقري، الخس والطماطم مع التوست يقدم مع البطاطس المقلية وسلطة الكرنب

ساندويتش سمك السالمون المدخن ٥٦

ساندويتش شرائح سمك السالمون المدخن يقدم مع خبز القمح، الخس، دوائر البصل، الكابرى وكريمة الهورس راديش

توست الدجاج بالفلفل ١٩

توست فيليه الدجاج السوتيه مع الفلفل وصوص سان انطونيو الحريف وجبن الشيدر

Nachos El Grande 27

Big bite tortilla chips served with melted cheese, spicy tomato salsa, sour cream and crispy fried beef bacon

The Sheraton Triple Club 21

Layers of turkey ham, beef bacon, lettuce and tomatoes between crispy toast, served with French fries and coleslaw

For Smoked Salmon Lovers 56

Scottish smoked salmon on slices wheat bread, served with lettuce, onion rings, capers and horse radish cream

Chili Chicken Toast 19

Sauteed tender chicken fillets and sliced bell peppers spiced with "San Antonio" chili sauce and overbaked with cheddar cheese

شكل رقم (17) : بعض قوائم بها أشكال فنية تناسب ديكور المطعم





Small & Tasty Bits

"Philly" Cheese Steak — 20

Marinated slices of sirloin, stripes sauteed with onions and covered with cheese, served in a pita bread with French fries

Good Old American Ham and Cheese — 20

Grilled and served on white bread with French fries

Taco Taco — 25

Three big crispy tortilla shells with different delicious fillings: turkey ham, salami and cheese, topped with onions and fresh tomatoes

Californian Stud — 20

Freshly baked french bread stuffed with sliced turkey, Swiss cheese, lettuce, tomato and avocado

ساندويتش الستيك والجبن على طريقة "فيلي" — ٢٠

ساندويتش شرائح السيرلوين المسويه مع البصل والجبن يقدم مع خبز البيتا و البطاطس المقليه

ساندويتش الهام البقري والجبن على الطريقة الأمريكي — ٢٠

ساندويتش الهام والجبن الأمريكي يقدم مع البطاطس المقليه

تاكو تاكو — ٢٥

ثلاث قطع من خبز التورتيلا محشو بالديك الرومي السلامي والجبن تقدم مع البصل والطماطم

ساندويتش "كاليفورنيا ستاد" — ٢٠

ساندويتش الخبز الفرنسي مع شرائح الديك الرومي، الجبن السويسري، الخس، الطماطم والافوكادو

تابع شكل رقم (17) : بعض قوائم بها أشكال فنية تناسب ديكور المطعم



Small & Tasty Bits

Tuna Croissant 11
Tuna with sweet corn, sweet peppers and mayonnaise tucked into a freshly baked croissant

Lasagna Al Forno 17
Homemade layered pasta, filled with minced meat and gratinated with cheese

Quiche Lorraine 13
Leek, onion and cheese quiche and small salad bar

Potato Skins 10
Baked potato, gratinated with cheddar cheese and sprinkled with bell peppers

Aberdeen Scramble 30
Toast with scrambled eggs and stripes of smoked salmon

كرواسان تونة ١١
الكرواسان المحشو بالتونة والفلفل والمايونيز

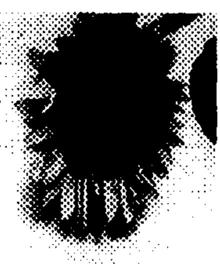
لازانيا آل فورنو ١٧
لازانيا مع اللحم المفروم والجبن المبشور

كيش لورين ١٣
كيش الكرات البصل والجبن يقدم مع السلطة

بطاطس في القشرة ١٠
بطاطس في الفرن مع جبن الشيدر والفلفل الأخضر

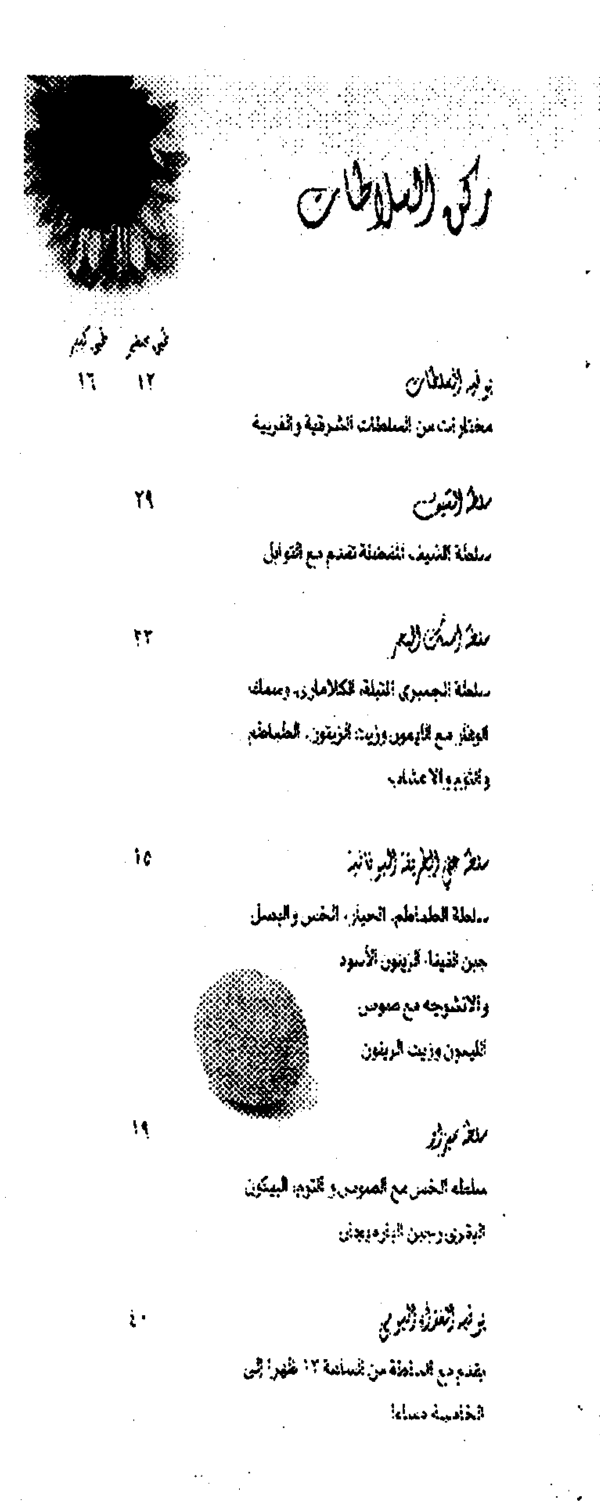
أبردين سكرامبل ٣٠
توست مع البيض المخفوق وشرائح سمك السالمون

تابع شكل رقم (17) : بعض قوائم بها أشكال فنية تناسب ديكور المطعم



Salads

	Small	La[rge]
Salad Buffet Variety of oriental + garden greens	12	1[6]
Executive Chef's Salad The all time favorite, served with full condiments	29	
Mediterranean Seafood Salad Marinated Shrimps, calamari and seabass with lemon and olive oil, tomatoes, garlic and herbs	33	
Greek Salad Bowl A tasty combination of tomatoes, cucumbers lettuce and onions, topped with feta cheese, black olives and anchovies, with lemon - olive oil dressing	15	
Caesar Salad Crispy green lettuce tossed in our own special dressing, topped with garlic croutons, sauteed bacon and parmesan cheese	19	
Lunch Buffet Daily changing hot dishes and a very attractive salad bar to your choice	40	



ركن السلطات

	صحن صغير	صحن كبير
بوفيه السلطات مختارات من السلطات الشرقية والغربية	١٢	١٦
سلطة الشيف سلطة الشيف المفضلة تقدم مع التوابل	٢٩	
سلطة أسماك البحر سلطة الجمبري المتبلة الكالامارى وسمك الوقار مع الليمون وزيت الزيتون، الطماطم والثوم والأعشاب	٣٣	
سلطة على الطريقة اليونانية سلطة الطماطم، الخيار، الخس والبصل جبن فتينا، الزيتون الأسود والأنشوجه مع صوص الليمون وزيت الزيتون	١٥	
سلطة سيزر سلطة الخس مع الصوص وقطع البيكون المقلي وجبن البارميزان	١٩	
بوفيه الغداء اليومي يقدم مع السلطة من الساعة ١٢ ظهراً إلى الخامسة مساءً	٤٠	

تابع شكل رقم (17) : بعض قوائم بها أشكال فنية تناسب ديكور المطعم

SPECIAL LEBANESE DISHES الأطباق اللبنانية المميزة

ARAEES EL TOSHKA عرايس

Minced lamb with "Haloum" cheese and mint with garlic in shami bread grilled and served with pickles

خبز شامى محشو بلحم الضأن وجبن حالوم ونعناع وثوم مشوى على الفحم

L.E. 32.00 ٣٢ر٠٠ جنيه



VINE LEAVES ورق عنب

Stuffed with rice and meat served with lamb chunks

محشو بالأرز واللحم المفروم ومقدم مع موزة ضأن

L.E. 28.00 ٢٨ر٠٠ جنيه

KOSA BEL LAHMA كوسة باللحم

Zucchini filled with minced meat and rice with favourite herbs served with tomato sauce

كوسة بالأرز واللحم والأعشاب مقدمة مع صلصة الطماطم

L.E. 30.00 ٣٠ر٠٠ جنيه

SHISH TAOUK IN FOKHARA تاووك الفخارة

Grilled boneless sliced chicken served in tasty chicken sauce with garlic and fresh coriander flavour

قطع دجاج مخلية ومشوية على الفحم مقدمة بصلصة الدجاج بالثوم والكزبرة الطازجة

L.E. 28.00 ٢٨ر٠٠ جنيه

SHAKREYA شكرية

Lamb cubes cooked with onion and served with yoghurt sauce and white rice

مكعبات لحم الضأن مطهوه بالبصل تقدم مع صلصة الزبادى والأرز الأبيض

L.E. 32.00 ٣٢ر٠٠ جنيه

KEBBAH LABANIAH كبة لبنية

Lamb Kebbah cooked with yoghurt sauce with fresh coriander flavour

كبة مطهوه بصلصة الزبادى ونكهة الكزبرة الطازجة

L.E. 32.00 ٣٢ر٠٠ جنيه

LAMB FILLET MOTAFEYA فيليه ضأن

Grilled lamb fillet in brown sauce with herbs served with white rice

فيليه مشوى يقدم مع أرز أبيض

L.E. 42.00 ٤٢ر٠٠ جنيه

MAKMORA SHARAEH مقمورة

Grilled sliced lamb meat topped with delicious tomato sauce

شرائح من اللحم الضأن مطهوه بصلصة الطماطم

L.E. 42.00 ٤٢ر٠٠ جنيه



شكل رقم (18) : بعض قوائم بها أشكال فنية تناسب ديكور المطعم

تختلف أنواع الأوراق المستخدمة في تصميم القائمة على عدة نواحي مثل :

ـ قوام الورقة Texture حيث تتدرج من الورق الخشن Coarse إلى الورق الناعم الحريري Silky smooth .

ـ اللمعة والبريق Shiny حيث كلما زاد لمعان الورقة فإنها تعكس الإضاءة مما يسبب إرهاق العين عند النظر إليها ويودي لصعوبة قراءة محتوياتها .

ـ اللون Colour حيث يمكن اختيار أو ابتكار ألوان متعددة لورق القائمة بما يتناسب مع الذوق ونوع المطعم .

ـ قوة الورق Strength ومدى شفافيته وكذلك مدى احتفاظه بالأحبار عليه .

ويعتمد اختيار نوع ورق القائمة على كيفية استخدامها في مكان الخدمة الغذائية المقدمة فإذا كان استخدامها لمرة واحدة (توضع أسفل الأطباق Place mats) فإنه يجب طباعة القائمة على ورق رخيص الثمن حتى لا تسبب تكلفة على المنشأة ، أما عند استخدامها لمدد طويلة فإنه يجب على المصمم اختيار نوع الورق المناسب الذي يتحمل التداول المستمر بالإضافة لتفضيل استخدام الورق المقاوم لنفاذ الماء Water-resistant خاصة في الغلاف الخارجي لسهولة تنظيفه من أي آثار لملوثات قد تعلق به ، أما الأوراق الداخلية في القائمة (عند تعدد أوراقها) فقد تكون أوراقها مشابهة للغلاف أو أخف منه لخفض التكلفة ، وفي بعض الأحيان تستخدم حافظة بلاستيكية رقيقة لتغليف القائمة للمحافظة عليها بشكل نظيف دائماً .

8 ـ غلاف القائمة Cover

بعد اكتمال الخطوات السابقة من عمل نسخة للقائمة وترتيب الأصناف بها في الأماكن المخصصة لها واختيار شكل الحروف والرسوم الفنية المراد وضعها في القائمة وكذلك تحديد نوع الورق المطبوع عليه القائمة يتم عمل تصميم دقيق لغلاف القائمة Cover، وغلاف القائمة هو أول ما يجذب النظر للقائمة لذا يعتني مصمم القائمة بإتقان تصميم الغلاف

واختيار ألوانه بمنتهى الدقة والتناغم مع ديكور المطعم وطابعه الخاص ، كما يهتم المصمم بأن يكون الغلاف من ورق سميك غير منفذ للماء ومقاوم لإلتصاق الدهون .

تحتوي واجهة غلاف القائمة على اسم المطعم بشكل زخرفي واضح ورسم فني يماثل تماماً ديكور المكان ، أما الغلاف الخلفي Back cover فقد يكون بلا رسوم على الإطلاق أو يتماثل مع واجهة الغلاف لكنه يحتوي في أسفله على مجموعة من البيانات مثل اسم الفندق الذي به المطعم ورقم التليفون ، وأحياناً ساعات العمل ، بالإضافة لعنوان المطعم ، وفي بعض الحالات يتم كتابة ملحوظة عن الاستعداد للحفلات أو تقديم خدمات مثل Take away (شكل رقم 19) ، وبالرغم من أفضلية كتابة هذه البيانات في ظهر الغلاف إلا أن بعض مصممي القوائم يلجأ لكتابة هذه البيانات في قاعدة الغلاف من الناحية الداخلية للحفاظ على الأشكال والألوان المنتقاة للغلاف بدون أي كتابة عليها .

من الأهمية بمكان عند تصميم الغلاف اختيار ألوانه بعناية فائقة لما لها من تأثير نفسي على العميل ، فقد تضفي الألوان الإحساس بالسعادة أو الحزن ، كذلك الإحساس بالدفء أو البرودة وهكذا ، فنجد مثلاً أن الألوان الهادئة Pastel تعطي إحساس بالدفء ولطف الطقس ، أما الألوان الداكنة كالأحمر والبنفسجي تدل على الثراء .

كما قد تستخدم بعض الألوان للتعبير عن مكان نشأة بعض الأطعمة مثل :

ـ استخدام اللون الأحمر البراق والأصفر والبرتقالي في القائمة والتي تعكس لون الرمال تعبر عن الطعام المكسيكي Mexico .

ـ استخدام اللون الأسود والأحمر في القائمة يعبر عن أن الطعام ياباني Japanese أو صيني Chinese ويوضح شكل رقم (20) قائمة طعام صيني .

ـ استخدام اللون الأحمر والأبيض والأخضر في القائمة يعبر عن الطعام الإيطالي Ital-ian (حيث تمثل ألوان العلم الإيطالي) .

ـ بشكل عام قد تكون كل صفحات القائمة ملونة بنفس ألوان الغلاف أو ينفرد الغلاف فقط بتعدد الألوان وهذا بالطبع يعتمد على الميزانية المخصصة للقائمة حيث تزيد تكلفتها بتعدد ألوانها .



شكل رقم (19) : الغلاف الخلفي لأحد قوائم المطاعم

CHINESE ALA CARTE MENU
قائمه طعام المؤكلات الصينية

APPETIZERS — المقبلات

Deep Fried black mushrootns 18.00
عش الغراب البرى مقلى ١٨,٠٠ جنيه

Chinese spring rolls 12.00
لفائف صينيه محشوة بالخضار واللحم ١٢,٠٠ جنيه

Deep fried Prawns crakers 12.00
رقائق مقليه بطعم الجمبرى ١٢,٠٠ جنيه

Chinese noodles with minced beef 16.00
نودلز على الطريقة الصينيه مع اللحم المفروم ١٦,٠٠ جنيه

SOUP — الشورية

Hot and sour soup Sichuan style 10.00
شوربه الاعشاب والبهارات الحاره على طريقة سيشوان ١٠,٠٠ جنيه

Shrimp balls in clear soup 17.00
شوربه نخاع البحريات مع مكعبات الجمبرى ١٧,٠٠ جنيه

شكل رقم (20) قائمة طعام صيني

CHINESE ALA CARTE MENU

تابع قائمه طعام المؤكلات الصينية

Seafood soup with crab meat 17.00

شوربة المأكولات البحريه مع الكابوريا ١٧,٠٠ جنيه

Shrimps soup with Chinese noodles 17.00

شوربة الجمبرى مع النودلز الصينيه ١٧,٠٠ جنيه

Chicken soup Sichuan style 10.00

شوربة الدجاج مع الكرنب على طريقة سيشوان ١٠,٠٠ جنيه

SEAFOOD فواكه البحر

Stir fried Lobster with cashew nuts 80.00

إستاكوزا مقليه مع الكاشيونت ٨٠,٠٠ جنيه

Fresh Lobster with herbs sauce in pot 80.00

إستاكوزا مجمله بالاعشاب فى القدر ٨٠,٠٠ جنيه

Prawns with cashew nuts 58.00

جمبرى مع الكاشيونت ٥٨,٠٠ جنيه

CHINESE ALA CARTE MENU

تابع قائمه طعام المؤكلات الصينية

Braised Prawns Sichuan style 58.00

جمبرى مطهو بالبخار على طريقة سيشوان ٥٨٫٠٠ جنيه

Prawns with Chilli sauce 58.00

جمبرى مع الصوص الحريف ٥٨٫٠٠ جنيه

Deep fried Shrimp with Pineapple, sweet and sour sauce 58,00

جمبرى مقلى مع الاناناس وصوص الحلو والحريف ٥٨٫٠٠ جنيه

Sliced Fish with crispy rice 34.00

شرائح السمك مع الأرز المقلى ٣٤٫٠٠ جنيه

Fried fish with tomato sauce 34.00

سمك مقلى مع صوص الطماطم ٣٤٫٠٠ جنيه

Fried Fish with sweet and sour sauce 34.00

سمك مقلى مع صوص الحلو والحريف ٣٤٫٠٠ جنيه

Mixed Seafood with bean curd in pot 45.00

تشكيله مأكولات بحريه مع زبده البقوليات فى القدر ٤٥٫٠٠ جنيه

CHINESE ALA CARTE MENU

تابع قائمه طعام المؤكلات الصينية

CHICKEN AND DUCK — **الدجاج والبط**

Governor's style Chicken 30.00

مكعبات الدجاج على طريقة الحاكم ٣٠,٠٠ جنيه

Fried fillet of Chicken with five spices, 32,00

لحم شرائح الدجاج المقليه مع التوابل الخمس ٣٢,٠٠ جنيه

Peking Duck 35.00

بط خاص على طريقة بكين ٣٥,٠٠ جنيه

BEEF — **اللحم البقرى**

Sliced Beef with dried Chilli sauce 30,00

شرائح اللحم البقرى مع فلفل حار مجفف ٣٠,٠٠ جنيه

Sliced Beef with spring onions 30.00

شرائح اللحم البقرى مع البصل الأخضر ٣٠,٠٠ جنيه

Sliced shredded Beef with celery 30.00

شرائح اللحم البقرى مقليه مع الكرفس ٣٠,٠٠ جنيه

CHINESE ALA CARTE MENU

تابع قائمه طعام المؤكلات الصينية

RICE AND NOODLES — **الارز والمكونات (نودلز)**

Fried noodles with Seafood 22.00

نودلز مقليه مع فواكه البحر ٢٢,٠٠ جنيه

Fried noodles with shredded beef, 22,00

نودلز مقليه مع شائح اللحم البقرى ٢٢,٠٠ جنيه

Fried rice with Chicken 12.00

أرز مقلى مع الدجاج ١٢,٠٠ جنيه

Yang Zhou fried rice 12,00

أرز مقلى على طريقة ياغ زو ١٢,٠٠ جنيه

VEGETABLES — **الخضروات**

Stir fried vegetables with Garlic sauce 17.00

خضروات الموسم بصلصه الثوم ١٧,٠٠ جنيه

Asparagus with Chicken sauce 20.00

اسبارجوس مقلى مع صلصة الدجاج ٢٠,٠٠ جنيه

CHINESE ALA CARTE MENU
تابع قائمه طعام المؤكلات الصينية

Sauted Broccoli with Oyster sauce 20.00

بروكولى مقلى مع الثوم وصلصة بحار البحر ٢٠,٠٠ جنيه

DESSERTS الحلويات

Fritters Banana 10.00

شرائح الموز المقليه مع العسل ١٠,٠٠ جنيه

Fritters Apple 10,00

شرائح التفاح المقليه مع آيس كريم الفانيليا ١٠,٠٠ جنيه

Fritters Pineapple 10.00

شرائح الانانساس المقليه مع ايس كريم الفانيليا ١٠,٠٠ جنيه

Walnut Pudding 10,00

بودنغ عين الجمل ١٠,٠٠ جنيه

Chilled Lychees 25.00

فاكهة صينى (ليتشز) ٢٥,٠٠ جنيه

برجاء اضافه ١٢٪ خدمة + ٥٪ ضريبة مبيعات

Please add 12% Service Charge + 5% Sales Tax.

رابعاً : تقييم القوائم Menu evaluation

تهتم إدارة الأغذية والمشروبات في مختلف أماكن تقديم الخدمات الغذائية بإجراء عملية تقييم شاملة لقوائم الطعام المقدمة بهـا من حيث جودة التخطيط وإتقان التصميم ، ويتم هذا التقييم من خلال الإجابة على عدة تساؤلات وضعها المختصون في هذا الشأن للوقوف على مدى فعـالية القائمة في تأدية دورها نحو زيادة نسـبة مبيعات الأغـذية وتحقيق الربح المرتقب منها .

وتتمثل هذه التساؤلات فيما يلي :

ـ هل حققت القائمة الهدف من توفير الاحتياجات الغذائية الكاملة ؟

ـ هل وفرت الأغذية الطازجة في مواسمها ؟

ـ هل تكرر في القـائمـة أطعـمـة بنفس اللون ، القـوام ، النكـهـة ، اللزوجـة والشكل والتكوين أو طريقة الإعداد والتجهيز ؟

ـ هل تم تجهيز جـميع أطعمة القائمة عن طريق العـاملين في المكان ومن خلال الأجهزة المتاحة ؟

ـ هل الوجبات المقدمة جذابة ومتناسبة مع الجارنش والمكملات؟

ـ هل خلطات الأغذية تحوذ الرضا والقبول بشكل عام من المستهلك ؟

ـ هل تم تسعير أصناف القائمة بطريقة صحيحة ؟

ويعد مـخططوا القوائم الوسـائل المختلفة لتـتبع إجـراء تقييم القـائمة سواء مـن التعليق الشفهي للعملاء أو بعمل استمارات استـقصاء لمتداولي الأطعمة لتوضيح آراءهم ، ويشترط عند استخدام استـمارات الاستقصاء أن تكون أسئلتها بسـيطة والتعليق عليها يكون بنعم أو لا ، أو أفضل لا أفضل Dislike or Like كما في الشكل رقم (21) الذي يوضح كيفـية أخذ بيانات لتقييم القـوائم في الفنادق ، وقد تتناول استمارات استقصـاء البيانات أيضاً أخذ آراء الأطفال في الوجـبات المقدمة وهذه يـتم التعبيـر عنها في صورة رسـوم توضح للطفل مدى

قابليته لمحتويات القائمة أو رفضه لها (شكل رقم 22) .

من ناحية أخرى يتم تقييم القائمة من حيث أي أخطاء أو عيوب في التصميم مثل :

ــ صغـر حجم القائمـة جداً Menu is too samll : وهذا بالطبع يجعل الـقائمة مزدحـمة بالأصناف ، ويعد هذا التـصنيف غير مقـبول من العمـيل لصعوبة قراءته وبالتـالي تنخفض نسبة المبيعات .

ــ حروف الكتابة صـغيرة جداً Type is too small : بالطبع لا يتمتع جـميع الأفراد بقوة نظر واحدة وبالتالي صغر حروف الكتابة بالإضافة لقلة الإضاءة في المطاعم لا يسمح بقراءة القائمة وبالتالي صعوبة الطلب منها (شكل رقم 23) .

ــ عدم وجـود شرح وافي لمكونـات الأطباق No descriptive copy : في بعض الأحـيان يكون اسم الطبق فـقط Menu item غـير كـاف لمعـرفة مـاهيتـه وبالتـالي لا يؤدي دوراً في المبيعات أما وجود الشرح الجيد الوافي للأطباق فإنه يزيد المبيعات .

ــ تماثل الأمـاكن المخصـصة لكل الأطبـاق Every item treated the same : يجب على مصصم القائمـة تخصيص أماكن مناسبة لكل صنف من أصناف الـقائمة وإظهار الأصناف المحـققـة للربح سواء بوضع رسم أو رمـز أو لون أو كـتابتـها بخط كـبيـر أو غيـر ذلك من المقترحات التي تعـمل على جذب انتباه العميل لصنف ما حيث أن مـعاملة جميع الأصناف أو الأطباق بكتابتها بخط واحد أو ظهورها في شكل واحد يقلل من نسبة مبيعاتها .

ــ عدم إظهار بعض المأكولات أو المشروبات في القائمة

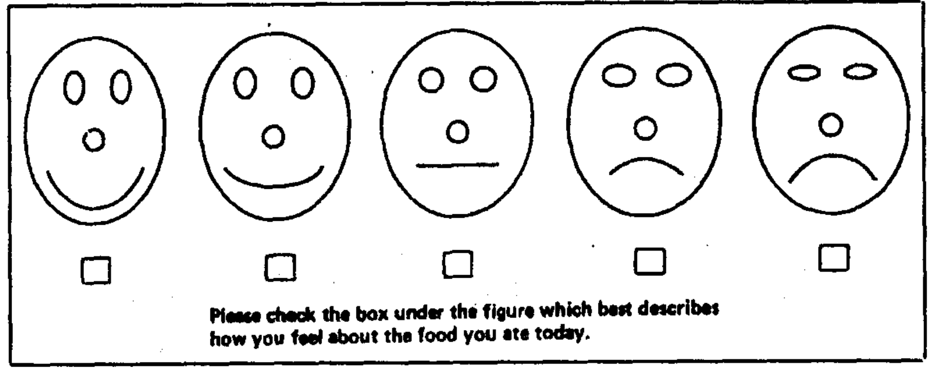
Some of the operations food or beverages are not listed

في بعض الأحيـان لا يدرج مصمم القائمـة بعض أنواع النبيذ أو المشروبـات الخاصة أو الحلوى التي يوفـرها مكان الخدمـة الغذائيـة في القائـمة ويشـير إليـها بعـبارة قـصيرة مـثل مخـتارات من المشـروبات Selected beverages أو مخـتارات من الحلوى Selected des-serts ، ويعد عـدم توفيـر الاختيـارات من هذه الأصناف كتـابة في القائمـة وتسعيرها من الأمور الغير مرغوبة للعميل .

Food Item			
1. ______	2. ______	3. ______	4. ______
Like Extremely	Like Extremely	Like Extremely	Like Extremely
Like Very Much	Like Very Much	Like Very Much	Like Very Much
Like Moderately	Like Moderately	Like Moderately	Like Moderately
Like Slightly	Like Slightly	Like Slightly	Like Slightly
Neither Like Nor Dislike	Neither Like Nor Dislike	Neither Like Nor Dislike	Neither Like Nor Dislike
Dislike Slightly	Dislike Slightly	Dislike Slightly	Dislike Slightly
Dislike Moderately	Dislike Moderately	Dislike Moderately	Dislike Moderately
Dislike Very Much	Dislike Very Much	Dislike Very Much	Dislike Very Much
Dislike Extremely	Dislike Extremely	Dislike Extremely	Dislike Extremely
Comments:	*Comments:*	*Comments:*	*Comments:*

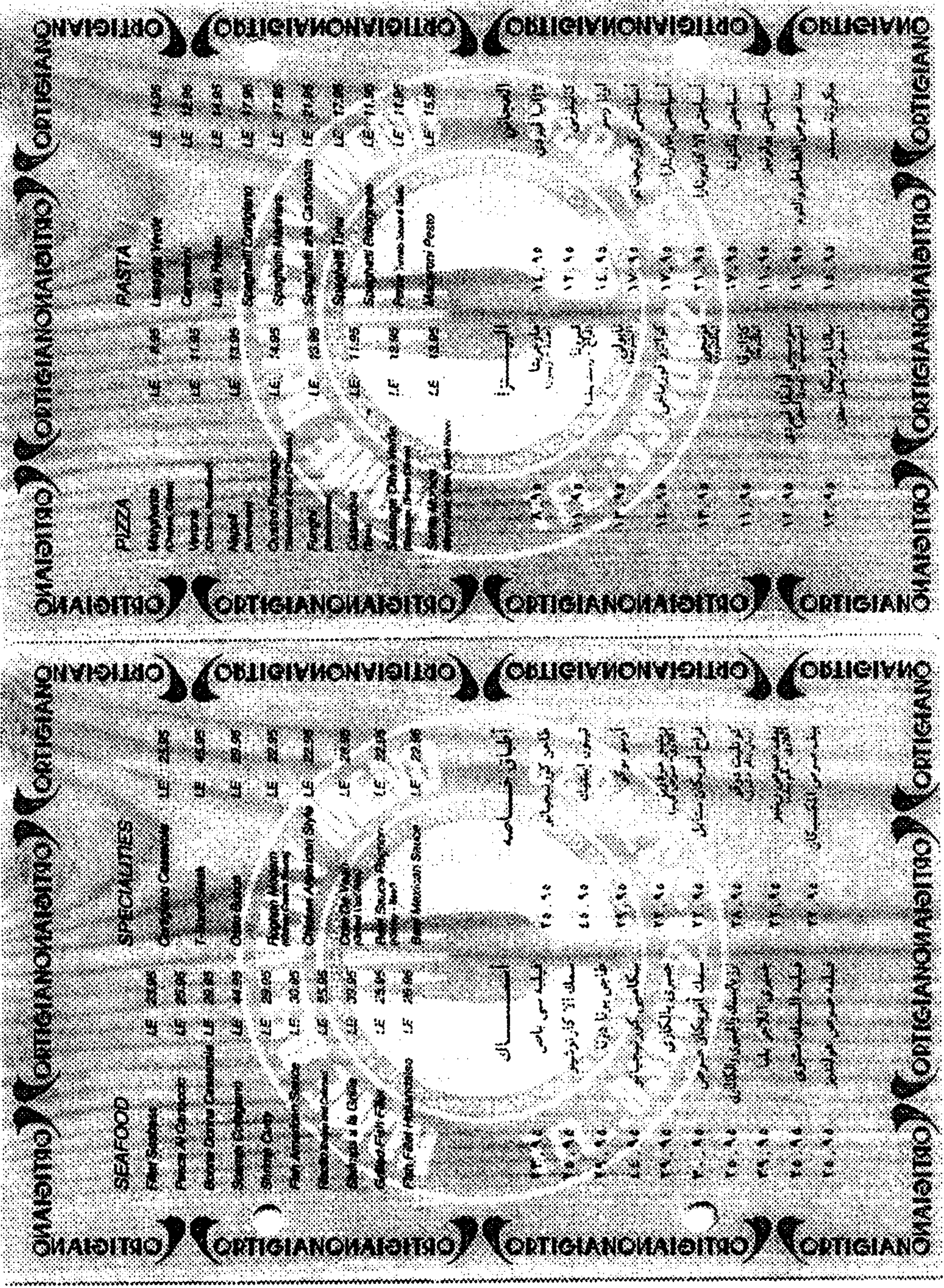
شكل رقم (21): أحد طرق تقييم القوائم فى الفنادق

Please circle the word that best describes how you feel about the food today:



Rating scale for evaluating children's food likes and dislikes.

شكل رقم (22): أحد الطرق المستخدمة للأطفال فى تقييم القوائم



شكل رقم (23) : قائمة مكتوبة بحروف صغيرة جداً

ــ عدم احتواء القائمة على بيانات أساسية عن المطعم

Basic information about the property and its policy are not included

من المفضل في تصميم القوائم أن تحتوي في غلافها الخلفي على بيانات عن المطعم أو الفندق الموجودة به مثل العنوان ــ رقم التليفون ــ ساعات العمل ــ توفير خدمات أخرى ....، وهذا هام بالطبع لتنشيط تسويق المبيعات .

عموماً يجب العمل على تلافي أخطاء التصميم وعمل التقييم الأمثل للقائمة حتى تكون القائمة خير وسيلة اتصال بين الخدمة الغذائية الكفء والعميل بما يحقق تكرار عودته للمكان مرات أخرى عديدة .

خامساً : دورة القوائم Cycle menus :

من المعتاد أن تقوم بعض مؤسسات الخدمة الغذائية التي يرتادها النزلاء بصفة متكررة بتخطيط مجموعة قوائم طعام لاستخدامها لمدة معينة يتم في نهايتها تكرار استخدام هذه القوائم ، ويعرف هذا النظام بدورة القوائم Cycle menus ، وتتراوح مدة هذه الدورة من أسبوع إلى عدة أسابيع حسب نظام تخطيطي دقيق حيث أن قصر طول مدة الدورة جداً من 7-5 أيام يؤدي إلى تكرار وجبات بعينها في نفس اليوم من الأسبوع التالي كما هو الحال في القائمة التي تكرر أسبوعياً فإذا كان يوم الأربعاء مثلاً مخصص لوجبة الأسماك في الغداء نجدها مكررة كل يوم أربعاء وهكذا ، لذا قد تستخدم مثل هذه الدورة القصيرة في الأماكن التي لا يقضي فيها النزلاء وقتاً طويلاً بما لا يسمح بملاحظة هذا التكرار ، بالإضافة إلى أن طول مدة الدورة أكثر من اللازم فإنه يؤثر على الإنتاج ويزيد من تكلفة الجهد لشراء الخامات وتخزينها وتجهيزها مما يكون مرهقاً وزائداً عن الحد المألوف .

وبناءً على ماسبق فإن التخطيط الأمثل لدورة القائمة يعتمد على نوع العمل وإمكانية التوقع بعودة الضيوف للمكان ، فمثلاً في المستشفيات حيث أن متوسط مدة إقامة المريض حوالي 3 أيام فقد تستخدم دورة قوائم أسبوعية أو يفضل أن تكون مدة الدورة من 8-12 يوم

(شكل رقم 25.24) وذلك لتجنب تكرار الأغذية كما سبق الذكر ، أما في المنتجعات السياحية حيث يقضي النزيل مدة لا تقل عن أسبوعين فإن مدة دورة القوائم قد تصل إلى 6 أسابيع ، وتستخدم دورة القوائم أيضاً في المدارس والمعاهد والمدن الجامعية وغيرها وقد تكون القائمة محددة أو توفر اختيار أو اثنين لكل صنف .

إن استخدام نظام دورة القوائم له مميزات عديدة فبعد اكتمال التخطيط المبدئي يكون لدى المخطط أو مدير خدمات التغذية الحرية في تعديل الأوقات المطلوبة كأيام العطلات والأجازات أو تغيير فئة المستهلكين وعدم توافر خامات معينة في المواسم ، بالإضافة إلى أن تكرار نفس القوائم يساعد على جعل خطوات ومراحل الإعداد منتظمة وثابتة سواء من حيث كفاءة الطباخين أو إتقانهم للعمل المطلوب ، كذلك الترابط الكامل بين مراحل الإعداد والتجهيز والتوزيع بجانب تنظيم الوقت فيصبح عبء العمل ثابتاً وموزعاً بالعدل ، أيضاً انتظام استعمال الأدوات وسهولة توفير أو شراء الخامات وتنظيم عمليات الجرد .

يعاب على نظام دورة القوائم الرتابة في التطبيق بسبب تكرار القائمة إذا ما كانت مدة دورة القوائم قصيرة جداً إلا أن ذلك يمكن تلافيه إذا ما تغيرت نوعية الأطعمة من خلال خيارات القوائم أو بإطالة مدة دورة القائمة لأكثر من 8 أيام ، وتؤثر كل من فترة توافر الأطعمة في الأسواق أو أسعارها على تكلفة إعداد القوائم مما قد يتطلب تعديل النظام المستخدم حتى يمكن الاستفادة من انخفاض أسعار السلع أثناء مواسم توافرها في خفض تكلفة الإعداد .

قائمة طعام شهر رمضان

م	الصنف	المبلغ ق	المبلغ جنيه
١	مشروب قمر الدين – مكرونة إسباجتى – ١/٤ فراخ بانيه – سلطة طحينة – عيش ونثريات – الحلو أم على بالمكسرات	٩٠	١٠
٢	مشروب قمر الدين – أرز أبيض – ١/٤ كفتة مشوى – سلطة طحينة – عيش ونثريات – الحلو شرقى	٤٠	١٣
٣	مشروب قمر الدين – شوربة لسان عصفور – ١/٤ كباب مشكل – أرز بالخلطة – سلطة طحينة – عيش ونثريات – الحلو شرقى	٤٠	١٥
٤	مشروب قمر الدين – شوربة شعرية – مكرونة إسباجتى – ١/٢ فراخ بانيه – طاجن خضار باللحمة المفرومة – سلطة – عيش – الحلو شرقى	٩٠	١٦
٥	مشروب قمر الدين – شوربة طماطم – ١/٤ كباب وكفتة – ريشة بتلو – أرز إسبانيولى بالفراخ – سلطة – عيش – الحلو شرقى	٤٠	٢٠
٦	مشروب قمر الدين – شوربة خضار – إسكالوب ناتيير بالمشروم – أرز أبيض بلونييز – سلطة – عيش – الحلو شرقى	٦٥	١٨
٧	مشروب قمر الدين – شوربة كريم دى فولاى – أرز إسبانيولى بالفراخ – بيكاتا بالشمبنيون – سلطة – عيش – الحلو شرقى	٤٠	٢٠
٨	مشروب قمر الدين – شوربة جمبرى – طاجن سمك تريمودور – أرز صيادية – سلطة – عيش – الحلو شرقى	٩٠	٢٢
٩	مشروب قمر الدين – شوربة كريمة بالفراخ – مكس جريل (١/٤ كباب وكفتة – ريشة بتلو – ١/٤ فراخ – كبده بتلو) – أرز بالخلطة – ٢ سلطة – عيش ونثريات – الحلو شرقى	٢٥	٢٥

شكل (24) : نموذج لدورة قوائم طعام لمدة 9 أيام في شهر رمضان

E F T A R R A A D A N

Eftar Ramadan

Oriental Meal
- Kamar El-Din + Balah + Karkade
- Lisan Asfour Soup
- Vegetable Salad & Oriental Salad
- Muza Betallo
  - Served with rise (Khalta)
- Mix Oriental Pastries
- Tea or Coffee

48.00

Fillet Meal
- Kamar El-Din + Balah + Karkadi
- Chicken Cream Soup
- Fillet Mushroom
- Oriental Salad
- Mixed Oriental Pastries
- Tea or Coffee

42.50

Veal Meal
- Kamar El-Din + Balah + Karkadi
- Onion Soup
- Veal Mushroom
- Mix Oriental Pastries
- Tea or Coffee

40.50

Chicken Meal
- Kamar El-Din + Balah + Karkadi
- Tomato Soup
- Fried Chicken or Grilled Chicken
- Greek Salad
- Mix Oriental Pastries
- Tea or Coffee

37.50

Please add 12% service charge + relevant taxes

B E V E R A G E & D E S E R T S

Beverage

Yansoun	3.50
Kerfa	3.50
Mint	3.50
Sahlab	5.50
Homous El-Sham	5.50
Karkade	3.00
Tamer Hindi	3.00
Kharoub	3.00
Kamer El-Din	4.50
Khoushaf	8.00

Teen – Meshmesh – Balah – Kamar El-Din – Mukasarat – Zabib

Ramadan Deserts

Belila	5.50
Om Ali	7.00
Basbousa	4.50
Konafa	4.50
Kataif	5.00
Balah El-Sham	5.00
Mix Orientals	6.50

Please add 12% service charge + relevant taxes

شكل (25) : نموذج آخر لقائمة شهر رمضان

S O H O U R & S H I S H A

El - Sohour

Kamer El-Dine & Kharoob
Foul served with (butter or Corn Oil or Olive Oil)
Eggs (Boiled or Omelet)
Mixed Cheese (Cheddar – White – Nisto)
Yogurt
Mixed Oriental Pastries
Tea & Coffee

22.50

Shisha

Apple	5.50
Cappuccino	5.50
Strawberry	5.50
Measeel	4.75

All Shisha are served with double tobacco course

Please add 12% service charge + relevant taxes



* الفصل الرابع *

إعداد الأغذية وتوزيعها

إعداد الأغذية وتوزيعها

تتزايد صناعة تقديم الغذاء Food service بدرجة كبيرة وتختلف طرق تأديتها لارتباطها بظروف المجتمع المحيط بها وتغير العادات الغذائية للأفراد ، كما أن خروج المرأة للعمل يلعب دوراً هاماً في زيادة ونمو هذه الصناعة لاحتياج جميع أفراد الأسرة لتلقي مثل هذه الخدمات الغذائية .

وتختلف طرق إعداد الأغذية اعتماداً على عدة عوامل أهمها :

- طريقة تحضير الأغذية ومدى علاقتها بالخدمة .
- الوقت المتاح بين تجهيز الطعام وتقديمه .
- شكل الغذاء المقدم .
- طرق حفظ الغذاء المعد حتى وقت استخدامه .
- الجهد المبذول في الإنتاج كماً ونوعاً وكذلك الأجهزة المستخدمة .

وتشكل النقاط التالية طرق إعداد الأغذية ونظم توزيعها وكذلك العوامل المؤثرة على اختيار نظام التوزيع المناسب .

1 ـ طرق إعداد الأغذية :

يتم إعداد الأغذية على مستوى كبير بما يتلاءم مع أماكن تقديم الخدمات مثل المطاعم ــ المستشفيات ــ المدارس ــ الكليات وغيرها ، وفيما يلي الطرق المتبعة لإعداد الأغذية .

1.1. الطريقة التقليدية Conventional method :

تستخدم الطريقة التقليدية لإعداد الأغذية بشكل أساسي في كل من المطاعم والكافتيريا والمستشفيات وأماكن الرعاية الصحية والكليات والمدارس .

في هذه الطريقة يتم إعداد وطهي الطعام بالكامل في المطبخ ويحفظ به وقت قصير سواء كانت أصناف باردة أو ساخنة حتى تتم خدمتها ، وفي هذه الطريقة أيضاً يتم خبز أنواع المخبوزات أولاً ثم تجهيز الأصناف التالية لها ويكون المطبخ مجهزاً بكل الأدوات الخاصة

بعملية التجهيز والطهي وموزع فيه العمل بحيث يتواجد قسم للجزارة وآخر للخضر وثالث للمخبوزات وهكذا ، لإمكانية تقليل الجهد المبذول للعاملين وتوزيع العمل بكفاءة .

مميزات هذه الطريقة :

ـ يقوم مدير الخدمة الغذائية باختيار المكونات ودرجة جودتها وبالتالي يمكن تحقيق الجودة المرغوبة في الأصناف المقدمة بالقائمة .

ـ يمكن تعديل هذا النظام طبقاً لتغير رغبات المستهلكين .

عيوب هذه الطريقة :

ـ لا بد من توفير عاملين في أكثر من وردية للعمل لإمكانية تقديم ثلاث وجبات في مكان الخدمة الغذائية .

2.1. طريقة المطبخ المركزي Commissary method (central production kitchen)

تستخدم طريقة إعداد الأغذية من خلال مطبخ مركزي في حالة تباعد منطقة الخدمة عن مكان إعداد الطعام كما هو الحال في الطائرات والمطاعم الشهيرة ذات الفروع العديدة وغيرها .

ويحتاج استخدام نظام Commissary في إعداد الغذاء توفير أجهزة كبيرة الحجم ذات كفاءة عالية لتجهيز كميات كبيرة من المواد الخام وكذلك إجراء الطهي بسهولة وسرعة ، ثم يتم نقل هذه الأغذية في وحدات خدمة Serving unit كبيرة سواء كانت هذه الأغذية ساخنة أو باردة أو مجمدة إلى الأماكن التي ستقوم بإعدادها للخدمة في إطباق أو صواني .

مميزات هذه الطريقة :

ـ تقليل التكلفة الإجمالية وهذا بسبب حجم الشراء الكبير وتقليل الجهد المبذول لكفاءة وكبر حجم الأجهزة المستخدمة وكذلك توفير بعض الأجهزة في الأماكن التي تتعامل مع هذا النظام .

ـ تسهيل الخدمات الغذائية المقدمة في الأماكن التي ينقل إليها الغذاء بهذه الطريقة

وتقليل مساحة المطبخ بها .

ـ نجاح مراقبة الجودة على الإنتاج والمحافظة على ثبات جودة الأصناف المنتجة .

عيوب هذه الطريقة :

ـ الحاجة الماسة لدراية جميع العاملين في هذا النظام بالاشتراطات الصحية للغذاء وتوفيرها في هذا الكم الكبير من الغذاء لمنع حدوث أي تلوث Contamination قد يؤدي لعواقب وخيمة .

ـ يجب المحافظة على درجة حرارة الغذاء عند النقل وكذلك على جودة مظهره بالإضافة للجودة الصحية وهذا يتطلب توفير معدات أو سيارات ناقلة خاصة لتحقيق هذا الهدف .

ـ ارتفاع تكلفة شراء وصيانة الأجهزة والمعدات المستخدمة في هذا النظام .

3.1. **طريقة الأغذية الجاهزة** Ready prepared foods method :

تستخدم طريقة الأغذية الجاهزة كإحدى طرق إعداد الغذاء في المستشفيات والجامعات وفي هذا النوع يتم تجهيز الأغذية وطهيها بشكل نهائي ثم تخزينها إما مبردة أو مجمدة لاستخدامها في وقت لاحق حيث يبعد مكان خدمة هذه الأغذية عن مكان تجهيزها.

ويتم تداول الغذاء بعد الطبخ إما مبرد Cook/chill حيث يعد في أطباق الخدمة ويبرد بسرعة حتى يتم توزيعه ، أو مجمد Cook/freeze حيث يتم تجميد الطعام المعبأ في أطباق في أجهزة تجميد سريعة ثم يخزن على - 20 ° حتى يتم استخدامها .

مميزات هذه الطريقة :

ـ إمكانية تنظيم العمل بدرجة أكبر لإمكانية حفظ الغذاء .

ـ تنظيم الإنتاج وتوفير محتويات القائمة من خلال العمل في وردية واحدة .

ـ تحتاج إلى عمالة أقل وأكثر كفاءة وإنتاج .

ـ انتظام استخدام الأجهزة والمعدات .

ــ إمكانية توفير أنواع مختلفة من الأغذية بسهولة .

عيوب هذه الطريقة

ــ تحتاج مساحة كبيرة للتخزين بإمكانيات وأجهزة كبيرة .

ــ فرض العناية الكاملة بالاشتراطات الصحية للغذاء المطهي مجمداً أو مبرداً أثناء الإعداد والتداول والتخزين وعدم إطالة الوقت بين كل من هذه المراحل لمنع نمو الميكروبات وبالتالي فساد الغذاء .

ــ يجب عمل بعض التغيير في وصفات الغذاء لتجنب حدوث التغيرات في شكل الغذاء المجمد لإنتاج غذاء عالي الجودة .

ــ يجب توفير الأجهزة المناسبة لإعادة تسخين أو صهر الأغذية المجمدة وهذه الأجهزة مكلفة غالباً مثل أفراد الميكروويف Microwave وأفران الكونفكشين Convection.

4.1. طريقة الأغذية المجمعة Assembly / serve method

عند استخدام هذه الطريقة لا يتم تجهيز أو إنتاج الغذاء في مكان الخدمة ولكن يتم شراء الغذاء الكامل التجهيز، ويتم إيداعه في مخزن مُعد لاستقبال هذا الغذاء المجهز ثم يتم تسخين الغذاء وخدمته عند الحاجة ، ويعتمد استخدام هذا النظام على التقدم التكنولوجي في التصنيع الغذائي بمختلف الطرق سواء تعليب أو تبريد أو تجفيف أو تجميد ... الخ ، حيث يتم تجهيز الغذاء بسهولة ووضعه في عبوات تستخدم لمرة واحدة Disposable، ويشيع استخدام هذه الطريقة في المستشفيات وبعض أماكن الخدمة التجارية .

مميزات هذه الطريقة :

ــ الاستثمار المالي في هذه الطريقة أقل .

ــ تكلفة العمل أقل سواء في الطاقة أو في العمالة .

ــ التحكم الكامل في الأجزاء المقدمة بدون وجود أي فضلات .

عيوب هذه الطريقة :

ـ تقل جودة المنتج المجهز بهذه الطريقة عن الطرق السابقة لتجهيز الغذاء وبالتالي يقلل من قبول المستهلك له .

عموماً يمكن الاعتماد على أي من الطرق الأربعة السابقة لتجهيز الأغذية بكفاءة إذا تم الإلمام بمميزات وعيوب كل طريقة ومعرفة العوامل المؤثرة في كل منها مثل التكلفة الإجمالية المطلوبة بالإضافة لمدى توافر الأيدي ومصادر الطاقة ، والشكلين التاليين رقم 27.26) يبينان أهم الفروق بين الطرق الأربعة لإعداد الأغذية .

2ـ نظم توزيع وخدمة الأغذية Delivery and service systems

بعد إعداد وتجهيز الأغذية كما سبق شرحه في الجزء الأول من هذا الفصل ، تكون المسئولية الأساسية لمديري خدمات الأغذية المختلفة Food service manager هي نقل هذه الأغذية بشكل آمن لإمكانية توزيعه وخدمته للمستهلك وقت طلبه ، ويتم ذلك من خلال مجموعة من الأجهزة المتوفرة خصيصاً لهذا الغرض ، وهذا من أجل تحقيق أهداف رئيسية في هذا التوزيع وهي :

ـ المحافظة التامة على خصائص جودة الغذاء ويشمل ذلك درجة الحرارة المرغوبة .

ـ الضمان التام لعدم حدوث تلوث الغذاء بالميكروبات أثناء الإعداد أو النقل .

ـ إمكانية خدمة الغذاء بطريقة جذابة تحوذ رضاء العميل .

بالإضافة إلى أن الاختيار المناسب لنظام التوزيع والخدمة للأغذية يقلل من الوقت والجهد والتكلفة الإجمالية .

ويستخدم مصطلح Delivery في اللغة الإنجليزية للتعبير عن نقل الأغذية المجهزة من منطقة الإعداد والإنتاج إلى منطقة الخدمة ، أما مصطلح Service فيعني تجميع أصناف الطعام المجهز وتوزيعها بإحدى طرق الخدمة المختلفة للمستهلك مباشرة ، وفيما يلي نظم التوزيع والخدمة المختلفة والتي يمكن الاسترشاد بها عند اختيار النظام المناسب للمنشأة.

Summary

	Conventional	Commissary	Ready Prepared Cook/Chill	Ready Prepared Cook/Freeze	Assembly/Serve
Location of Food Preparation Kitchen in Relation to Where Served:	On premises where food is served	Central production kitchen in building separate from service units. Food transported to satellite serving units.	On premises where food is served		Off premises (Commercially prepared foods are purchased)
Form of Food Purchased:	Raw; some convenience foods	Primarily raw ingredients	Raw; some convenience foods		All convenience and pre-pared foods-frozen, canned dehydrated, or prepeeled fresh
Food Procurement:	Purchase for its own unit	Centralized purchasing for all service units	Purchase for its own unit		Purchase for own use
Time span between preparation and service, and method of holding:	Food prepared for immediate service (may be held hot, or chilled for a few hours)	Food prepared and may be: a) distributed to satellite units for immediate service b) chilled and either pre-plated or put into bulk c) chilled and frozen and stored for later use either pre-plated or in bulk	Food prepared & cooked then chilled and held for 1–3 days. Portioned cold and distributed for reheating in units close	Food prepared and fast frozen; held for later use later use up to 3–4 months	No on-premises preparation. Foods purchased pre-prepared are stored and ready for reheating and service at any time needed
Amount and kind of equipment required:	All pre-preparation cooking and serving equipment needed. Both	Large, sophisticated equipment for pre-preparation and cooking. Some robots may be	All pre-preparation and cooking and serving equipment.		Equipment for reheating as steamers, st. jacketed kettles, convection or microwave

شكل (26) : أهم الفروق بين نظم إعداد الأغذية

	skilled and unskilled employees needed	used—can be reprogrammed for various tasks. Suitable containers for packaging and delivery; trucks to deliver prepared foods to service units; reheating equipment if foods frozen or chilled	Large amounts of refrigerated storage space.	A "blast" or cryogenic freezer—large amounts of freezer holding space.	ovens. Equipment for setting up and serving Reheating equipment as convection or microwave ovens and kettles for immersion heating
Labor Needs:	Skilled cooks and preparation workers as well as less skilled for pre-paration and serving	Highly trained in technological aspects of food production in mass quantities. Food microbiologists to assure food safety. Employees must be able to operate highly specialized equipment used for food production	Fewer highly skilled cooks needed compared with conventional because of "production line" type of work and only one or two items prepared per day; workers needed to reheat foods, operate that equipment, and to assemble & serve meals		No skilled cooks nor other pre-preparation employees needed. Workers for assembling salads, and desserts, etc. Workers for reheating and serving foods must be able to operate equipment.
Typical Foodservices Using This:	Independent restaurants and cafeterias; hospitals and health care facilities; homes for specialized groups; in-plant foodservices; colleges and universities; schools	Airlines; chain restaurants; large school districts; commercial caterers and vending companies	Large hospitals, some large colleges and universities		Hospitals and nursing homes. Some commercial foodservices and colleges

تابع شكل (26) : أهم الفروق بين نظم إعداد الأغذية

Conventional	*Commissary*	*Ready-Prepared*	*Assembly/Serve*
Purchase raw basic foods and limited convenience items ↓	Purchase raw basic foods for all units	Purchase raw basic foods and limited convenience items	Purchase fully prepared foods in frozen, canned, dehydrated form; salad ingredients pre-prepared
Receive goods ↓	→	→	→
Store foods: Refrigerator at 40° or lower Drystores 65–70° F. ↓	→	→	Store in freezer, 0° F. or refrigerator 40°F or lower until serving time.
Prepreparation: washing, sorting peeling, cutting, etc. ↓	→	→	(none required) ↓
Preparation and cooking: small to large batch & short order	Large batch cookery ↓	Large batch cookery	(none required) ↓
↓	Portion and freeze or chill & store *OR* bulk freeze or chill & store *OR* hold hot Transport in appropriate temperature-controlled equipment to satellite serving units ↓	→ Store in freezer or refrigerator as appropriate for later use ↓	↓
	Receive by units where foods are to be served ↓		
Short-time holding in refrigerated or heated cabinets (or serve at once)	Hold as appropriate until serving time ↓	→	→
	Temper (thaw) frozen foods in refrigerator ↓	→	→
↓ Distribute for service	Reheat as necessary and distribute *OR* distribute and reheat ↓	→	→
	Assemble and serve		

شكل (27) : خطوات تنفيذ نظم إعداد الأغذية

1.2. النظام المركزي للتوزيع Centralized deivery system

يتم في النظام المركزي تجميع الأغذية المجهزة في منطقة مركزية بجوار المطبخ الرئيسي ثم يتم توزيعها على المستهلكين حسب نوع الخدمة ، ويتبع هذا النظام في كل من خدمة الكاونتر في مطاعم الأغذية السريعة وفي خدمة المائدة في المطاعم وكذلك في خدمة الغرف في الفنادق ، بالإضافة لاستخدام هذا النظام أيضاً في خدمة الحفلات وكذلك في المستشفيات وأماكن الرعاية الصحية حيث يتم توزيع الغذاء في الأطباق وتعد صينية خاصة بكل مريض وتحمل الصواني على ترولي وتوزع على حجرات المرضى ، وقد يحتوي الترولي الناقل على فرن ميكروويف لسرعة تسخين الغذاء قبل التقديم مباشرة إذا كانت أقسام المستشفى متباعدة عن منطقة التوزيع المركزية .

ويتميز نظام توزيع الطعام المركزي بإمكانية التحكم في جودة الغذاء وحجم الجزء المقدم والتأكد من صحة وضع أصناف القائمة في كل صينية أو طلب مع ضبط درجة الحرارة المرغوبة ، كما يمتاز هذا النظام بحاجته إلى أجهزة توزيع أقل من النظام اللامركزي ، ويعاب عليه أنه يحتاج وقت طويل لإتمامه إذا كان عدد المستهلكين كبير جداً .

2.2. النظام اللامركزي للتوزيع Decentralized delivery system

يتم في النظام اللامركزي لتوزيع الطعام إرسال كميات الأطعمة أو الوجبات المجهزة سواء باردة أو ساخنة من مكان الإنتاج إلى وحدات الخدمة الخاصة Pantries أو المطبخ في مكان الخدمة ، حيث يتم في المطبخ أو الوحدات الخاصة إعادة التسخين أو التبريد إذا ما تطلب الأمر ذلك ثم تجزئة الأغذية حسب طرق خدمتها ، وفي الغالب تقوم المطابخ التي تستخدم هذا النظام بطهي بعض الوجبات السهلة مثل البيض ، التوست وبعض المشويات بالإضافة لإعداد القهوة أو الشاي .

ويحتاج هذا النوع من الخدمة توفير بعض التجهيزات في المطابخ أو وحدات الخدمة الخاصة مثل الثلاجات ، الفريز ، الأفران اللازمة لإعادة التسخين ، كبائن حفظ الأغذية

الساخنة ، سير ناقل للصواني المجمعة وكذلك أجهزة غسيل للأطباق والصواني أو يتم توفير منطقة مركزية للغسيل لتقليل المساحة المطلوبة للغسالات ثم تعاد الأطباق النظيفة لمناطق التوزيع لاستخدامها مرة أخرى .

يفضل استخدام نظام التوزيع اللامركزي للطعام في المؤسسات ذات البناء الأفقي المتباعد الأقسام أو عند تباعد المسافة بين المطبخ وأماكن تقديم الغذاء للمستهلكين .

ويمتاز هذا النظام باحتفاظ الغذاء بدرجة حرارته أثناء الخدمة بشكل أفضل من النظام المركزي للتوزيع كذلك يحتفظ الغذاء بجودته ومظهره المناسب ويستخدم هذا النظام في المستشفيات الكبرى والمراكز الطبية وفي خدمات الغرف في الفنادق وكذلك في بعض الحفلات .

3. العوامل المؤثرة على اختيار نظام التوزيع المناسب

Factors affecting choice of delivery system

لكل نوع من المؤسسات المقدمة للخدمة الغذائية متطلباتها الخاصة في التوزيع والخدمة اعتماداً على طرق تجهيز الأطعمة وحجم ونوع المؤسسة نفسها وقدرتها الاقتصادية المتعلقة بتكلفة العمل والأجهزة المتاحة بالإضافة لجودة الغذاء الصحية والوقت المطلوب لخدمة الوجبة ، وحيث أن هذه العوامل تتداخل فيما بينها ويؤثر كل منها على الآخر بشكل كبير لذا فإنه من الضروري الإلمام بهذه العوامل قبل اختيار نظام التوزيع المناسب .

1.3. الطرق المختلفة لتجهيز الأطعمة :

تحدد طريقة تجهيز الأغذية المستخدمة الاحتياجات والمتطلبات الخاصة بالتوزيع والخدمة المستخدمة فيه ، فعلى سبيل المثال نجد أنه عند استخدام طريقة Commissary لتجهيز الأغذية فإنه يتطلب توفير ترولللي أو شاحنات لنقل الأطعمة المجهزة لمنطقة الخدمة بالإضافة لتوفير أجهزة خاصة لتخزين الغذاء مجمداً أو مبرداً أو مسخناً وبأحجام كبيرة حيث يخزن الغذاء بكميات كبيرة في صورة Bulks أما عند استخدام طريقة Assembly/serve فإنه يحتاج لتوفير

العديد من الأوعية التي لا يعاد استخدامها مرة أخرى ومخازن خاصة للأغذية المعدة كما أن هناك حاجة لوجود بعض الحوامل الناقلة لهذه الأغذية ، وهكذا تحدد الطرق الأخرى الاحتياجات المطلوبة من الأجهزة المناسبة لعملية التوزيع والتي تحافظ على جودة الغذاء .

2.3. نوع المؤسسة المقدمة للخدمة الغذائية :

يحدد نوع المؤسسة وطبيعة النشاط بها نوع التجهيزات المتطلبة لخدمة وتوزيع الغذاء حيث أن هناك بعض الأماكن تخدم أعداد كبيرة من الأفراد وبالتالي تحتاج توفير طريقة خدمة سريعة مثل المدارس ـ الكليات ـ المصانع وبعض الكافيتريات ، وأماكن أخرى بها فئات مختلفة لكل منها طلبات خاصة مثل المستشفيات والتي فضلاً عن حاجتها للخدمة الغذائية للمرضى فإنها تحتاج أيضاً لخدمة العاملين والمعاونين والزائرين وهذا يتطلب توفير أكثر من طريقة خدمة مثل Tray service للمرضى في أسرتهم أو Dinning room service للمرضى أيضاً لكن لمن هم في مرحلة النقاهة بالإضافة لتوفير خدمة الكافيتيريا للعاملين والزائرين .

وفي خدمة الطيران يتم استخدام طريقة Commissaryلتجهيز الأغذية ثم توزيعها في تروليات إلي الطائرة حيث يتم خدمتها للركاب بعد إقلاع الطائرة ، أما في المطاعم فإنها تستخدم طرق خدمة متعددة مثل Table service أو Countrer service أو Buffet service وغيرها والتي يتم على أساسها اختيار طريقة التوزيع ، أما الفنادق والموتيلات فتتعدد فيها طرق الخدمة سواء في المطاعم أو الكافيتريا أو خدمة الغرف Room service أو خدمة الحفلات (لا تقدم هذه الخدمة في الموتيلات) ، وبالتالي فإنه في أي مكان مناسب من مؤسسات الخدمة الغذائية قد يتم استخدام طريقة واحدة للتوزيع أو أكثر حسب نوع المؤسسة .

3.3. جودة الغذاء القياسية

تهتم إدارات تقديم الأغذية بجودة الغذاء المقدم وضمان خلوه من الميكروبات لذا يتم

اختيار التجهيزات المناسبة للتسخين والحفظ والنقل والتداول لتحقيق الجودة القياسية لجميع أصناف الطعام المقدمة ، وتعتمد جودة الغذاء بشكل أساسي بداية على اختيار المادة الخام الجيدة ثم اتباع الاشتراطات الصحية أثناء الإعداد والطهي ثم التداول الجيد أثناء التوزيع ، ويجب دراسة جميع العوامل المؤثرة على جودة الغذاء وقيمته الغذائية وصلاحيته للاستهلاك قبل اختيار طريقة التوزيع والخدمة لتحسين الخدمات المقدمة .

4.3. الوقت المطلوب لخدمة الوجبة

يعدّ الوقت المطلوب لخدمة الوجبة أحد العوامل المؤثرة على اختيار طريقة التوزيع والخدمة أيضاً ، فمثلاً إذا كان المطلوب خدمة عدد 1200 فرد في حفل في توقيت معين (7 مساءً مثلاً) فإن كل الأطعمة المطلوبة يجب أن يتم تقديمها مرة واحدة خلال دقائق قليلة لكل الضيوف وهذا بالتالي يتطلب توفير عدة محطات خدمة Serving stations في صالة الطعام بالإضافة لأفراد مدربة في هذه المحطات لتحقيق الهدف المرجو ، وقد يتم تسخين أطباق الوجبات المعدة على سخانات الأطباق الخاصة بذلك لمدة قصيرة قبل تقديم الخدمة ثم يتم حملها للمواقع المختلفة في حجرة الطعام لتقديمها للضيوف .

أما عند تقديم خدمة الغذاء لأعداد قليلة من الناس كما في المطاعم فإن الأغذية يتم طهيها عند وصول طلب العميل Order للمطبخ ثم تقديمها ، ويوضح الجدول التالي (جدول رقم 3) الوقت المطلوب لخدمة أطباق القائمة المختلفة .

جدول رقم (3) الوقت التقريبي لتقديم خدمة أطباق القائمة

نـــوع الطبـــق		زمن الخدمة
المشهيات الخاصة	Special hors d'Oeuvre	10 دقائق
الحساء	Soups	5 دقائق
البيض	Eggs	10 دقائق
السمك (مقلي أو مشوي)	Fish (Fried or grilled)	10 دقائق
الكبد	Liver	15 دقيقة
الأستيك	Fillet steaks	حسب الطلب
شاتوه بريان		15 دقيقة
الدجاج الرستو (المحمرة بالفرن)	Roast chicken	25 دقيقة
اللحم الضاني	Lanp cutlets	10 دقائق
الكفتة	Chops	15 دقيقة
البيض الأومليت	Omelettes	10 دقائق
السوفيليه		30 دقيقة

أما في المستشفيات حيث يتم خدمة عدد كبير من المرضى خلال فترة قصيرة فور إعداد الوجبات فإنه يفضل استخدام النظام المركزي أو اللامركزي في التوزيع حسب مساحة المستشفى ومدى توفير الأجهزة الخاصة بأي من النظامين .



* الفصل الخامس *

التنظيم الإداري في المطاعم

التنظيم الإداري في المطاعم

تتعدد أماكن خـدمة الطعام حيث يتم أداؤها في حجرات الطعـام في المطاعـم المختلفة أو تتم في غرف النزلاء في الفندق أو يتم تأدية خدمات الطعام في المستشفيات أو الطائرات أو المدارس وغيـرها ، وبالرغم من اختـلافات أمـاكن الخدمة وتعـدد طرق الخدمـة أيضاً إلا أن خدمة الطعام في جـميع الحالات يجب أن تكون جذابة وملائمة للمكان وتـتم بكفاءة عالية من خلال تنسيق العـمل بين العاملين في المطاعم في هذه الأماكن حتى تحـقق الهدف المرجو منها في إرضاء العميل وزيادة نسبة المبيعات أو الأرباح في المكان .

وفي هذا الفصل سوف يتم إلقاء الضوء على مسئوليات العاملين في مجال خدمة الطعام من خلال الهيكل التنظيمي في حجرات الطعام وروتين العمل بها .

أولاً : الهيكل التنظيمي في حجرات الطعام Staffing of a dinning room

تتطلب الأنواع المختلفـة من غرف الطعام وجود عاملين مـدربين من خلال هيكل إداري منظم لتـأدية الخدمـة بالكفاءة المطلوبة والشكل التـالي رقم (28) يوضح الهيكل الـتنظيمي المطلوب في المطاعم الكبرى .

1. **مدير المطعم** Restaurant Manager

يعد مديـر المطعم هو المسئول عن إتمام عمليـة خدمة الغذاء داخل المطعم لما يتـمتع به من الدراية الكاملة بأساليب وطرق الخدمة المختلفة بالإضافة إلى أنه متحدث لبق ويجيد اللغات الأجنبية ، وتشمل مسئوليات عمله ما يلي :

ـــ تحديد الخدمة المناسبة للمساحة المتاحة بما في ذلك خدمة البار والاستقبال .

ـــ إعداد برامج التدريب الداخلي المناسب للعاملين في مجال الأغذية والمشروبات .

ـــ وضع النظام الأمثل لحجز موائد الطعام بما يتناسب مع رغبات العملاء .

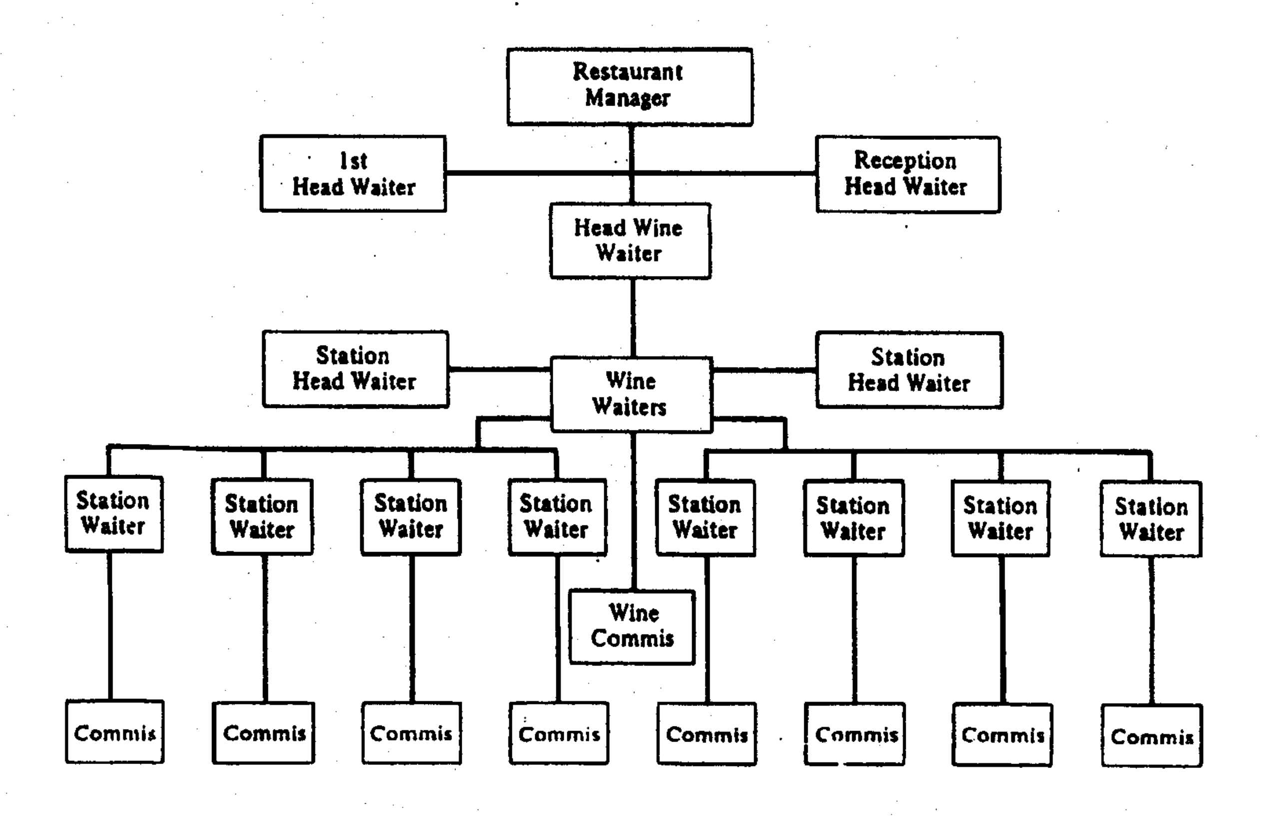
ـــ تنظيم جداول تشغيل العاملين في المطعم خلال اليوم .

ـــ توعية العاملين بنوعية الأطباق المقدمة وأساليب خدمتها .

ـ توعـية العامـلين بكيفـية القـيام بتجـهيـز الخدمـات الخاصـة مثل الفـلامبـيه Flambé والجردينون Guéridon .

ـ استقبال الـعملاء لدى وصولهم والمتابعة خلال تناول الوجبـة ثم توديعهم عند مغادرة المطعم .

ـ الإشراف على كيفـية التعامل مع شكاوي العملاء والمشـاكل التي قد تظهر أثناء تناول الطعام .



شكل رقم (28) : الهيكل التنظيمي في المطاعم

2. **المضيف الرئيسي** The first head waiter

يعد المضيف الرئيسي هو نائب مدير المطعم ويتصف بنفس المواصفات ولديه الخبرات الكافية في المجال وتشمل مسئوليات وظيفته مايلي :

ـ مساعدة مدير المطعم في أداء واجباته .

ـ توزيع المضيفين والمضيفات في صالة الطعام حسب الواجبات المطلوب تأديتها .

ـ المساعدة في تنفيذ الخدمات الخاصة مثل الفلامبية Flambé والجارديون Guéridon .

ـ مسئول عن صالة الطعام عند غياب مدير المطعم .

3. **رئيس الاستقبال** The reception head waiter

يعد رئيس الاستقبال هو المسئول عن تلقي مكالمات العملاء التليفونية أو مقابلتهم الشخصية وله القدرة على التحدث بعدة لغات بإجادة تامة وكتابتها أيضاً ، وتتمثل مسئوليات وظيفته فيما يلي :

ـ إجراء حجز الموائد في صالة الطعام وترتيب الحجز .

ـ توصيل العملاء لموائدهم التي سبق حجزها ومساعدتهم في الجلوس .

ـ التأكد من نظافة وتجميل المطعم بالشكل اللائق بالعملاء .

4. **رئيس القسم** The section or station head waiter

لرئيس القسم القدرة على تنظيم العمل وخلق علاقات طيبة مع العاملين تحت رئاسته وقد يزيد عدد رؤساء الأقسام كلما كان حجم مؤسسة الخدمة الغذائية كبيراً وتشمل مسئوليات وظيفة رئيس القسم ما يلي :

ـ تنظيم العمل في حجرة الطعام .

ـ التأكد من كفاية عدد العاملين بالقسم .

ـ المتابعة الدائمة لنظافة صالة الطعام وترتيبها .

ـ استقبال الضيوف ومساعدتهم للوصول لمقاعدهم وشرح القائمة وتوضيح الأطباق بها

ومجموعة النبيذ وأخذ الطلبات .

ــ الإشراف على القسم خلال أداء الخدمة وحسن التعامل مع الشكاوي التي قد تحدث أثناء تناولها :

5. مضيف المحطة The station waiter

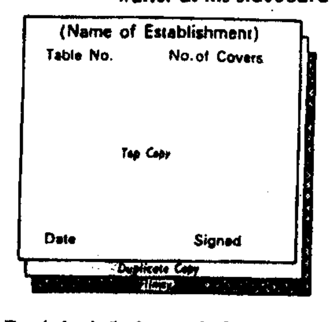
مضيف المحطة مسئول عن خدمة منطقة محدودة من حجرة الطعام تضم من 4-6 موائد ويجلس عليها حوالي 20 ضيف ، ويعاون مضيف المحطة عدد من الكومي (العاملين) Com-mis ، وتشمل مسئوليات مضيف المحطة مايلي :

ــ تقديم خدمة الطعام للعملاء بعد استلام طلباتهم من رئيس القسم التابع له .

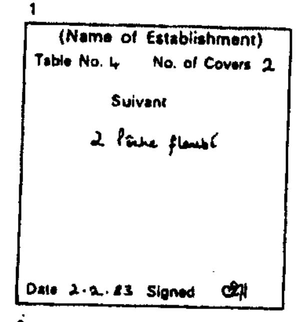
ــ كتابة طلب العملاء بوضوح ثم إرساله مع الكومي إلى المطبخ لتجهيز الأغذية المطلوبة، ويوضح الشكل رقم (29) كيفية تسجيل طلب العميل .

The food check

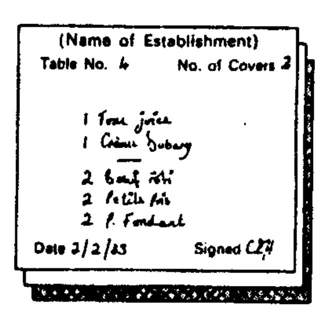
1 The top copy of the food order goes to the kitchen and is handed to the aboyeur at the hotplate.
2 The duplicate goes to the cashier who makes out the guest's bill.
3 The flimsy, or third copy, is retained by the waiter at his sideboard as a means of reference.



1



Food check (before and after order is taken)



2

(Name of Establishment)
Table No. 4 No. of Covers 2
Supplement
Date 2.2.83 Signed

شكل رقم (29) : كيفية تسجيل طلب العميل

ـ يجب تذكر طلب كل عميل لتجنب سؤاله مرة أخرى عن طلبه .

ـ تنفيذ خدمة الموائد المخصص لها بطريقة صحيحة وعدم إطالة الوقت على العميل .

ـ توفير المواد المصاحبة للأطباق والتوابل في الأوقات المناسبة .

ـ تقديم فاتورة الحساب للعملاء وتحصيل الثمن وإيداعه لدى الصراف ثم العودة بالفاتورة وباقي المبلغ إذا توفر بدون أي نقص عن الفاتورة .

6. **الكومي** The commis waiter

الكومي أو العامل يعد مسئولاً عن تنظيم القسم الذي يعمل به وتجهيز الموائد الموجودة به ، وتشمل مسئوليات وظيفته مايلي :

ـ المساعدة في تجهيز الموائد بشكل عام مثل ملء أباريق المياه Cruets ووضع مفارش المائدة والفوط ... الخ .

ـ إحضار الغذاء (طلب العميل) من المطبخ والمساعدة في الخدمة مثل وضع الخضر أو الصوصات ومتابعة النظافة الدائمة للمائدة وحمل الأطباق المستخدمة والأدوات المستخدمة لوحدات الغسيل .

ـ توفير الطلبات السهلة الخدمة مثل القهوة تحت إشراف مضيف المحطة .

7.ـ **المضيف الرئيسي للمشروبات** The head wine waiter

يتم تقديم خدمة المشروبات في المطاعم الفاخرة بأفراد آخرون غير طاقم خدمة الأغذية بحيث تكون لديهم الدراية الكاملة بجميع أنواع المشروبات التي يحتاجها نوعية عمل هذه المطاعم والتي تلبي كافة رغباتهم بما يعود بالفائدة المرجوة ، ويتطلب ذلك التدريب الخاص للعاملين بهذا القسم لأداء أعمالهم بكفاءة عالية .

ثانياً : العمل الروتيني في المطعم The routine of the dinning room

يبدأ روتين العمل في المطعم قبل تقديم الخدمة الفعلية للوجبة بفترة طويلة حيث يتم تنظيف المطعم وترتيب الموائد وتلميع الزجاج وملأ الأباريق بالمياه وطي فوط المائدة وصيانة

الإضاءة واللمبات بالإضافة للعديد من الواجبات التي يتم تنفيذها متتابعة وبدقة للتأكد من استعداد المطعم قبل استقبال النزلاء وتأدية الخدمة .

ويختلف هذا العمل الروتيني لتجهيز المطعم من مكان لآخر حسب السياسة التي تضعها الإدارة ونوع العمل وعدد العاملين وساعات العمل ومصروفات التشغيل بالإضافة لنوع الوجبات التي يقدمها المطعم (إفطار ــ غداء ..الخ) ، ويوضح شكل رقم (30) تتابع النشاط الروتيني داخل المطعم .

SEQUENCE OF DINING ROOM ACTIVITIES

Main Activities

Receiving bookings for specific dates and times.

1. Informing kitchen of number of bookings; special menus, special customers' preferences and special parties.
2. Informing head waiter of extra staffing needs.
3. Informing laundry room of linen requirements.
4. Ordering flower decorations.
5. Informing cellar of unusual wine requests.
6. Informing uniformed attendants of special customers.

Preparing for booking and chance arrivals.

1. Arranging tables in keeping with bookings.
2. Distributing stations to cope with numbers.
3. Manning the stations.
4. Informing head waiters of special menus and requests.
5. Allocating specific tables to customers.
6. Checking table; sideboard and trolley preparations.
7. Changing into uniform for service.

Accommodating the customer and taking the order.

1. Organising the customers' reception.
2. Taking customers to reserved tables.
3. Serving drinks prior to taking orders for meal.
4. Taking orders.
5. Advising customers of possible waiting times for special dishes.

Recording the order in the system and exchanging order for goods

1. Using the appropriate order form and ensuring the accuracy, clarity and legibility or orders.
2. Transferring the order to the recording point - cash desk or register.
3. Taking the order to the kitchen ensuring that all items are available.
4. Revising customer's order in the event of non-availability of any item.
5. Collecting items at the appropriate time.

Serving of food and drink. Clearing and preparation for next meal.

1. Serving the tables in correct time sequence, avoiding long intervals between courses.
2. Serving food and wine at the correct temperatures and presenting the food for maximum effect.
3. Ensuring that customers have the correct implements and accompaniments for each course, and clearing as required during the meal.
4. Ensuring that the customer is billed correctly at the end of the meal and that cash is paid in.
5. Seeing the customer away.
6. After service clearing and preparing for the next meal.

شكل رقم (30) : نشاط العمل الروتيني في المطعم



* الفصل السادس *

أنماط خدمة الغذاء

أنماط خدمة الغذاء

تؤثر ظروف عمل الأفراد وطول المدة المتاحة لتناول الوجبة على اختلاف أنواع المطاعم وتعدد أشكالها وديكوراتها ، فنجد مثلاً أن مطاعم الخدمة السريعة تتمتع في العادة بنظافة تامة حول المكان وإضاءة داخلية جذابة مع قلة وبساطة الديكورات المستخدمة فيها بما يتناسب مع سرعة تناول العميل للوجبة المقدمة ، أما في المطاعم الكبرى والتي تطول فيها مدة تناول الوجبة فإنه يجب الاعتناء الكامل بمستوى الديكور فيها وبإضاءتها بما يوفر الراحة والاستجمام .

وعموماً تسعى أنواع المطاعم المختلفة جاهدة إلى توفير أنواع متميزة من الأغذية والمشروبات لروادها يتم تقديمها من خلال أفراد ذوي خبرات خاصة في فن خدمة تقديم الغذاء لضمان تحقيق الهدف المنشود بإرضاء العميل ودعوته من خلال إتقان الخدمة وجودة الغذاء المقدم وحسن المعاملة للعودة مرة أو مرات أخرى .

ونوضح فيما يلي أنماط الخدمة المختلفة المستخدمة في المطاعم والتي تشمل كل من :

- الخدمة الذاتية Self-Service
- خدمة الصواني Tray-Service
- خدمة المائدة Table Service

أولاً : الخدمة الذاتية Self-Service

تعرف الخدمة الذاتية بأنها خدمة الشخص لذاته من خلال اختياره لصنف أو عدة أصناف من مجموعة أغذية يتم عرضها بطرق مختلفة ، ويحمل العميل اختياره من الأصناف في طبق أو صينية إلى مائدة بالمكان ، ويتميز هذا النوع من الخدمة بما يلي :

- تتيح لعدد كبير من الأفراد تناول وجبة في مكان محدود حيث توفر المكان والمائدة والأدوات خلال الوقت المخصص للوجبة دون انقطاع .
- يخدم الفرد نفسه وبالتالي يوفر نسة مئوية من ثمن الوجبة نظير الخدمة كما يحدث في

أنواع الخدمة الأخرى .

وفيما يلي يتم توضيح أشكال الخدمة الذاتية التالية :

خدمة الكافيتريا أو الكاونتر ـ خدمة البوفيه ـ خدمة من خلال ماكينة بيع الأغذية ـ خدمة السيارات .

1. **خدمة الكافيتريا** Cafeteria Service

تستخدم خدمة الكافيتريا بشكل واسع في الجامعات وبعض المدارس الداخلية وتعتمد فكرتها على توفير كاونتر أو أكثر من كاونتر يتم ترتيبهم في أشكال معينة (حرف Z أو حرف U أو مربع أجوف Hollow square) وتوضع الأصناف عليها متتابعة لتسهيل اختيار الأشخاص منها وتتم الخدمة كما يلي :

ـ يدخل الفرد إلى قاعة الطعام في الوقت المناسب له بين المواعيد المحددة للوجبة .

ـ يمر الفرد أمام خط خدمة الطعام ويتناول بالترتيب الصينية والأصناف المختارة ويقوم بوضع الطعام له وخدمته عمال خلف الخط حتى إذا انتهى لآخر الخط حوسب على ثمن الأصناف التي اختارها فيدفع الثمن ويتوجه إلى أي مائدة ويتناول وجبته ثم يحمل الصينية الفارغة إلى شباك التنظيف ويخرج .

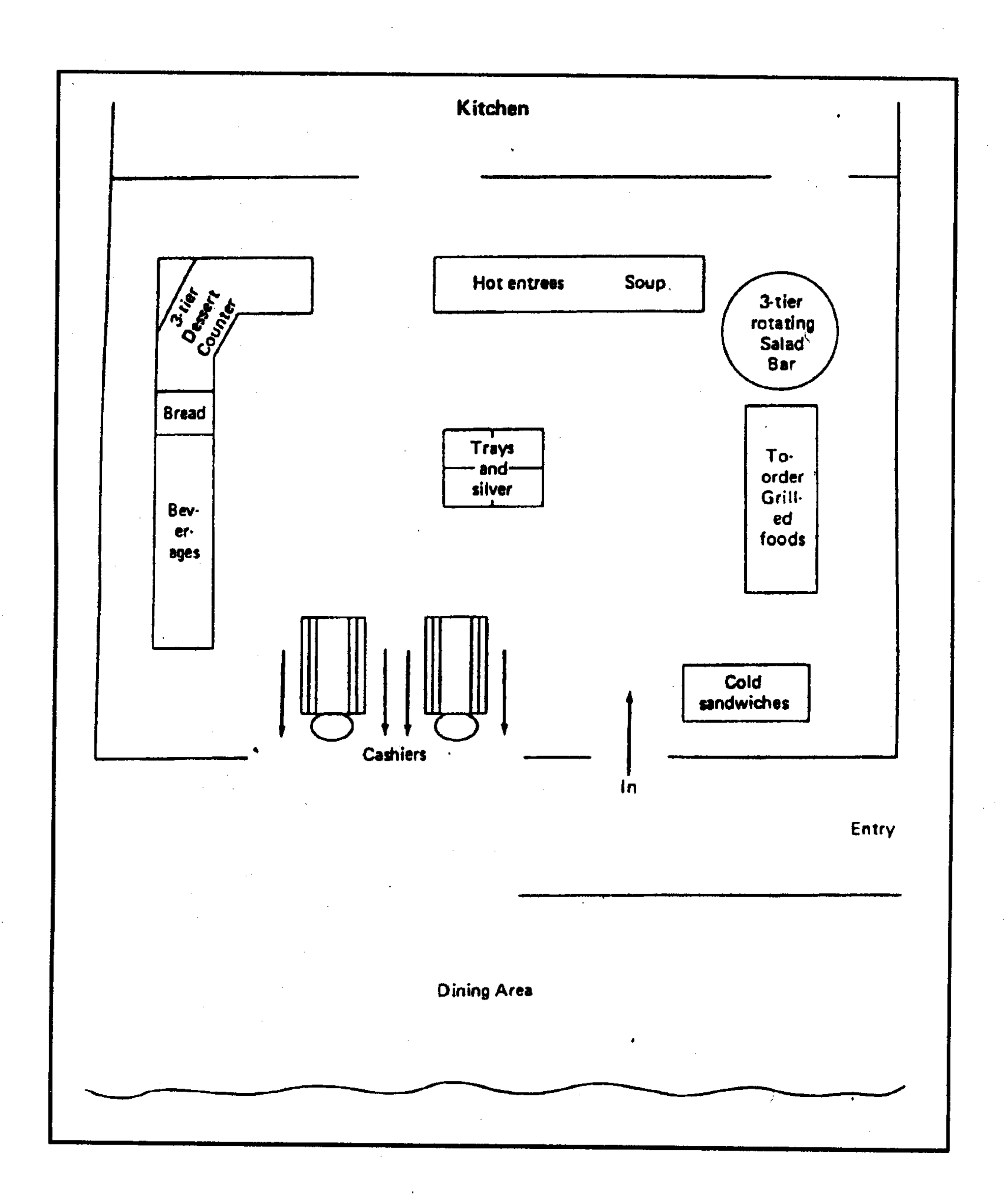
ـ تجهز الصواني والفوارغ مرة أخرى لتعود إلى أول الخط لخدمة مجموعة أخرى وهكذا يستمر العمل حتى نهاية الوقت المخصص للوجبة .

ـ ينظف المكان والموائد وأوعية الغرف ويستعد العاملون للوجبة التالية .

والشكل التالي رقم (31) يوضح أحد أشكال تنظيم الأصناف في خدمة الكافيتريا .

2. **خدمة البوفيهات** Buffet Service

تناسب خدمة البوفيهات جميع أوقات تناول الطعام المختلفة حيث يتم استخدامها في وجبة الإفطار أو الغداء أو العشاء المتأخر بالإضافة لخدمات الحفلات المختلفة (شاي ـ استقبال ـ كوكتيل .. الخ) ، وفي هذه الخدمة يتم عرض المأكولات على مائدة كبيرة أنيقة



شكل (31) : تنظيم الأصناف في خدمة الكافيتريا .

يتم تزيينها بالزهور الطبيعية والمفارش والقطنية أو الحريرية ذات الألوان الجميلة كما ترتب عليها بنظام الفضيات المطلوبة في الخدمة والأطباق الزجاجية والبورسلين ، وخدمة البوفيات كأحد أنواع الخدمة الذاتية توفر عدداً من أصناف الطعام المختلفة ويتم الحفاظ على الأغذية الساخنة أو الباردة من خلال أجهزة خاصة يتم توفيرها على البوفيه لكي تحافظ على درجة حرارة الغذاء طوال مدة الخدمة ، وتراعى الاعتبارات التالية في خدمة البوفيه :

ـ وقوف الطهاه Chefs خلف البوفيهات لشرح الأطباق الموجودة وتقطيع ما يلزم تقطيعه وكذلك لمراجعة عمل الأجهزة للحفاظ على المأكولات الساخنة والباردة .

ـ يجب تغيير المعروض على البوفيه إذا استهلك أكثر من ثلثيه للمحافظة على الشكل العام حيث أن أهم عوامل نجاح خدمة البوفيه هو مظهر الأغذية أمام النزلاء .

ـ إزالة أي مأكولات تقع على البوفيه فوراً مع تنظيف المكان أو تغطيته .

وتعد خدمة البوفيهات من أشهر طرق الخدمة وأكثرها استخداما لما تتميز به من مميزات أهمها :

ـ توفير العمالة المطلوبة أثناء الخدمة .

ـ إعطاء فرصة أكبر لاختيار الضيف من الأصناف المعروضة .

ـ تعد دعاية ملموسة للمطعم من حيث طريقة العرض والألوان كوسيلة جذب .

ـ توفر المجهود المبذول والوقت بالنسبة للمطبخ حيث يتم إعداد الكميات مرة واحدة دون الحاجة لإعدادها مع كل طبق .

ـ تعطي الفرصة لتوحيد السعر وإن اختلفت الكميات حيث تعتمد على السعر المتوسط فيما بين الاستهلاك المتوسط والاستهلاك الكبير .

3. خدمة ذاتية من خلال ماكينات بيع الأغذية Machine vended

بدأ استخدام ماكينات بيع الأغذية منذ زمن بعيد في اليابان واقتصرت على بيع اللبان وبعض أنواع الكاندي ، وبمرور الوقت انتشر استخدام هذه الماكينات في بيع أنواع أخرى

من الأغذية مثل المشروبات الباردة والقهوة ، ولم يقف الأمر عند هذا الحد بل بدأ استخدام مثل هذه الماكينات في إعداد وجبات كاملة بتزويدها ببعض العناصر المساعدة للطهي كذلك أمكن استخدامها في تسخين أو تبريد الأغذية قبل توزيعها كما في ماكينات الآيس كريم .

وقد انتشر استخدام هذا النوع من الخدمة machine vending بسرعة مذهلة خلال السنوات الأخيرة ليواجه طلب الخدمة السريعة للغذاء طوال 24 ساعة وفي جميع أيام الأسبوع وتوافرت في كل من المستشفيات والمدارس والمصانع ومحطات البنزين وغيرها .

ويتم تجهيز الأغذية التي تتم خدمتها عن طريق ماكينات البيع من خلال العاملين في المؤسسة التي تقع فيها هذه الماكينة ، أو يتم تجهيزها من خلال شركة خدمات تقوم بتوزيع الأغذية الطازجة على فترات زمنية مناسبة مع قيامها بالاهتمام بالماكينة وصيانتها حتى تعمل بأفضل صورة دائماً ، وقد أمكن تطوير أداء هذه الماكينة بتوفير وسيلة تخاطب بها جمل قصيرة لإعطاء نوع من الخصوصية في البيع .

4 ـ الخدمة الذاتية من خلال السيارة Drive-through pickup

يشتهر استخدام هذا النوع من الخدمة ـــ الخدمة من خلال السيارة ـــ في مؤسسات الخدمة الغذائية السريعة Fast food لما توفره من سرعة خدمة المستهلك ولكنها تختلف فقط في أن تأدية الخدمة تتم لراكبي السيارات ، حيث يقف المستهلكون بسيارتهم خلال مكان فسيح (المطعم) ذو تصميم بنائي خاص ويتم اختيار أصناف الطعام المرغوبة من خلال قائمة كبيرة الحجم ملصقة على حامل خارجي كبير Board ثم يقوم راكب السيارة بطلب اختياراته من خلال Speaker-box يتواجد في الغالب بجوار القائمة الملصقة ثم يتجه لنافذة التوزيع ويتناول طلبه مجمعاً ومغلفاً ، ويلاحظ أن مكان انتظار السيارات مجهز بكل الإمكانيات التي تساعد على تناول الطعام سواء تم ذلك داخل السيارة أو خارجها .

ثانياً : خدمة الصواني Tray-service

في خدمة الصواني يتم تجميع الوجبات المختلفة وتوضع على الصواني وتقدم لفئات

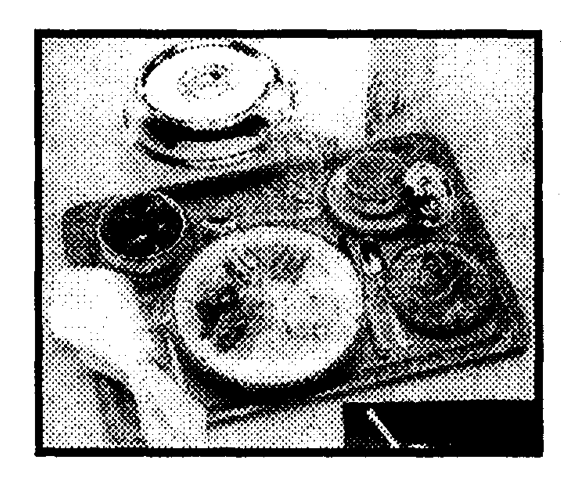
مختلفة من المستهلكين عن طريق أحد العاملين بالمكان الذي يوفره هذه الخدمة.

وتتم خدمة الصواني Tray-service في الأماكن التي في الغالب ليس بها غرف للطعام مثل الطائرات ، المستشفيات أو أماكن الرعاية الصحية الأخرى وتشمل هذه الخدمة أيضاً خدمة الغرف Room service في الفنادق ، ويشترط في هذا النوع من الخدمة أن يتم تقديم الصواني بطريقة أنيقة مع عاملين على لياقة عالية لزيادة الإقبال عليها (شكل رقم 32) ، كما يجب مراعاة المحافظة على درجة الحرارة المناسبة للغذاء .

ونوضح فيما يلي طرق استخدام خدمة الصواني في الأماكن المختلفة :

1. **خدمة الغرف** Room service

تهتم معظم الفنادق بإتاحة الفرصة لنزلائها بأن يتمتعوا بتناول طعامهم بخصوصية في غرفهم أو أجنحتهم وتسمى هذه الخدمة بخدمة الغرف وتتنافس الفنادق في تقديم هذه الخدمة على أعلى مستوى ، وفي الغالب فإن خدمة الغرف تكون أكثر صعوبة من الخدمة بالمطعم وذلك لابتعاد الغرف عن مركز العمل والذي به كافة الإمكانات المتاحة مما يجب معه أن يهتم المضيف بإحضار كافة الأدوات اللازمة للنزيل ليتناول طعامه ، بالإضافة لاضطرار المضيف للانتظار لبعض الوقت حتى يسمح له النزيل بدخول الحجرة وقد يؤثر هذا التأخير على جودة الغذاء بالإضافة للتأثير على سرعة خدمة نزلاء آخرين .



شكل رقم (32) : استخدام الصينية في تقديم الطعام

وعموماً يتوقف نجاح خدمة الغرف عند تحقيق الآتي :

ـ سرعـة تلقي الطلبات سواء من التليفـون أو من على القائمة المعلقـة على الباب Door Knob.

ـ سرعة توصيل الطلبات لغرف النزلاء بدرجة الحرارة المناسبة .

ـ اتباع الأسلوب اللائق عن تقديم الطلب إلى النزيل بغرفته .

ـ إخلاء الصواني بعد انتهاء الوجبات من الغرف .

ويجب على المضيف أن يقـوم بكل الأعمال المطلوبة منه خلال وقت قـصير لذا يضع في اعتباره أن يعـد فور بدء ورديته صواني الخدمة ومائدة الخـدمة ويتأكد من نظافتهـا وتغطيتها بمفارش نظيفـة وتوفر فوط المائد وسلة الخبز عليهـا ، وذلك حتى يكون لدى المضيف الوقت الكافي لتوزيع الأطباق المطلوبة على الصينية ثم تقديم الـوجبات للنزلاء مغطاة لضمان عدم تلوثها وكذلك المحافظة على درجة حرارتها .

2. خدمة الطائرات :

تسـتخـدم خـدمـة الصواني فـي الرحلات الطويـلة للطائرات ، وتخـتلف أدوات المائدة المستخدمة في الصـينية في رحلات الدرجة السياحية عن الدرجة الأولى كـما تختلف نوعية قوائم الطعام في كلا الدرجتين .

وفيما يلي طريقة خدمة الصواني في كل من درجتي الطائرة :

أ ـ الدرجة السياحية Economy class:

ـ يقدم للركاب في البداية الجرائد المحلية وبعض الجرائد الأجنبية .

ـ تكون الأدوات المسـتخـدمة مـصنوعـة من البلاسـتيك حـيث يتم التـخلص منها بعـد الاستخدام .

ـ تقدم صينية الطعام مغطاة إما بغطاء خاص أو برقائق الألمونيوم وتحتوي على :

ـ كيس بلاسـتيك به ملعقة وشـوكة وسكينة بلاستيك ويكون الكيس ملـفوف أيضاً

بمنديل ورق.

ـ سلاطة ـ خبز

ـ الطبق الرئيسي ويكون مغلف برقائق الألمونيوم .

ـ حلوى

ـ ماء ـ مشروبات غازية ـ عصير .

ـ مشروب ساخن

ب ـ الدرجة الأولى First class

ـ في بدايةالرحلة تقدم الجرائد والمجلات المختلفة .

ـ تكون الأطباق المستخدمة مصنوعة من الصيني والملاعق والشوك والسكاكين من الصلب الغير قابل للصدأ .

ـ تقدم فوطة لكل راكب .

ـ تفتح المائدة الموجودة أمام كل راكب .

ـ يقدم الملح والفلفل في ملاحات أنيقة .

ـ تقدم قطع من الزبد والخبز .

ـ تأتي المضيفة بقوائم الطعام وتعطي لكل راكب قائمة ويطلب رغباته منها .

ـ يقدم في البداية طبق المشهيات ثم يقدم الطبق الثاني وهو عبارة عن الحساء والسلاطات .

ـ يقدم الأرز ـ الخضروات ـ اللحوم ـ الأسماك .

ـ تقدم بعد ذلك الفاكهة والجبن .

ـ تقدم التورتة بأنواعها المختلفة .

ـ يقدم الشاي أو القهوة حسب الرغبة .

ـ قد تقدم بعض المشروبات في ترووللي خاص .

3.ـ خدمة المستشفيات :

يقدم الطعام في الصينية للمرضى في المستشفيات وهم على الفراش ويجب بذل المحاولات لكي يقبل المريض على الطعام لذا يجب مراعاة مايلي :

ـ أن تكون الصينية بالحجم المناسب وألا تكون مزدحمة بالأطباق .

ـ النظافة المطلقة للصينية وغطائها بغطاء خاص .

ـ أن تكون الأطباق والأكواب جذابة وخالية من العيوب كما يراعى أن تكون الملاعق والشوك لامعة .

ـ مراعاة التنظيم المناسب لمحتويات الصينية بحيث يتمكن المريض من تناول كل الأصناف بسهولة .

ـ يجب أن تكون كمية الغذاء مناسبة لشهية المريض .

ـ تقدم الوجبات في مواعيدها المحددة وعلى درجة الحرارة المناسبة لها .

ثالثاً : خدمة المائدة Table service

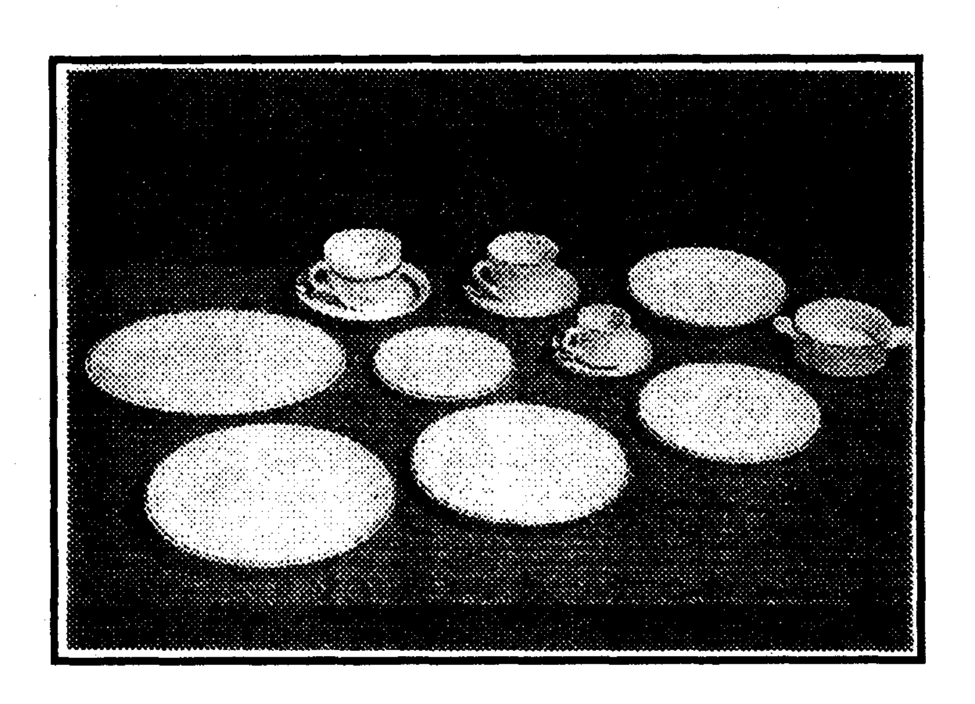
تعتبر خدمة المائدة Table service من أهم وأدق طرق تقديم الغذاء التي يقدمها الفندق أو المطعم لما تحتاجه من خبرات خاصة في أداء المضيفين أو المضيفات سواء في طرق وضع الأطباق أو إعدادها للعميل ـ إذا تطلب الأمر ذلك ـ أو طرق رفع هذه الأطباق بعد الانتهاء من الوجبة وإعادة المائدة نظيفة لاستقبال ضيف آخر .

وبشكل عام يجب توفير مجموعة من الأدوات عند تقديم أي من أنواع خدمة المائدة ليستخدمها العميل في تناول الوجبة مثل :

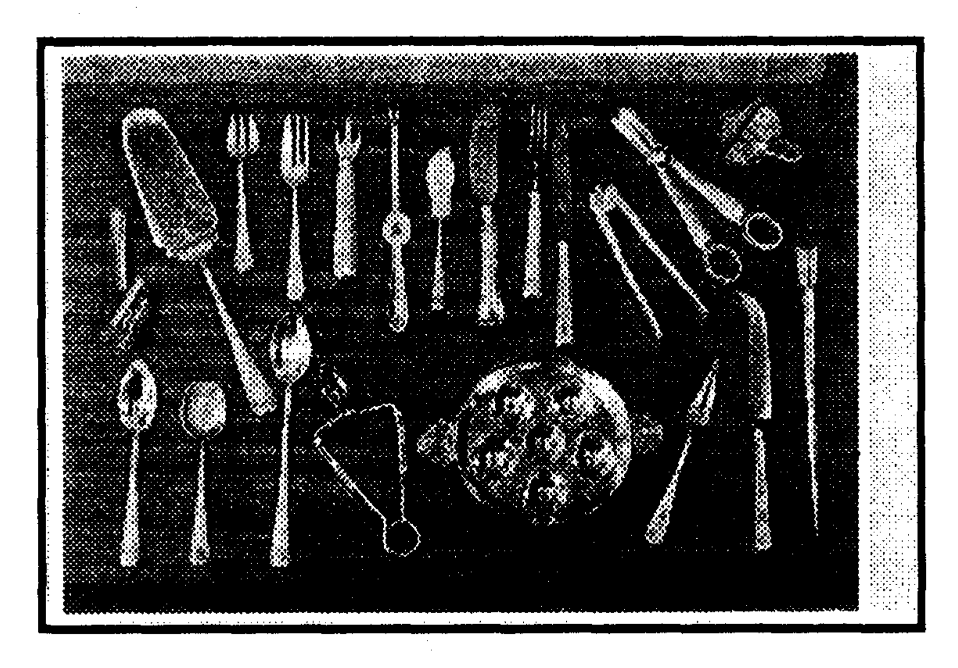
ـ فوط المائدة المصنوعة من الكتان Table napkins.

ـ الأطباق الصيني المختلفة الأحجام والاستخدام Chinaware مثل طبق الشوربة ـ طبق مسطح ـ فنجان شاي .. الخ (شكل رقم 33) .

ـ الفضيات المختلفة مثل الشوك والملاعق Flatware ووعاء الشاى والطفاية واللبانة Hol-loware والسكاكين المختلفة المستخدمة في القطع Cultery (شكل رقم 34) .



شكل (33) : بعض الأدوات الصيني المستخدمة في خدمة المائدة



شكل (34) : بعض الفضيات المستخدمة في خدمة المائدة

ــ الزجاجيات Glassware مثل الكؤوس والأكواب (شكل رقم 35) .

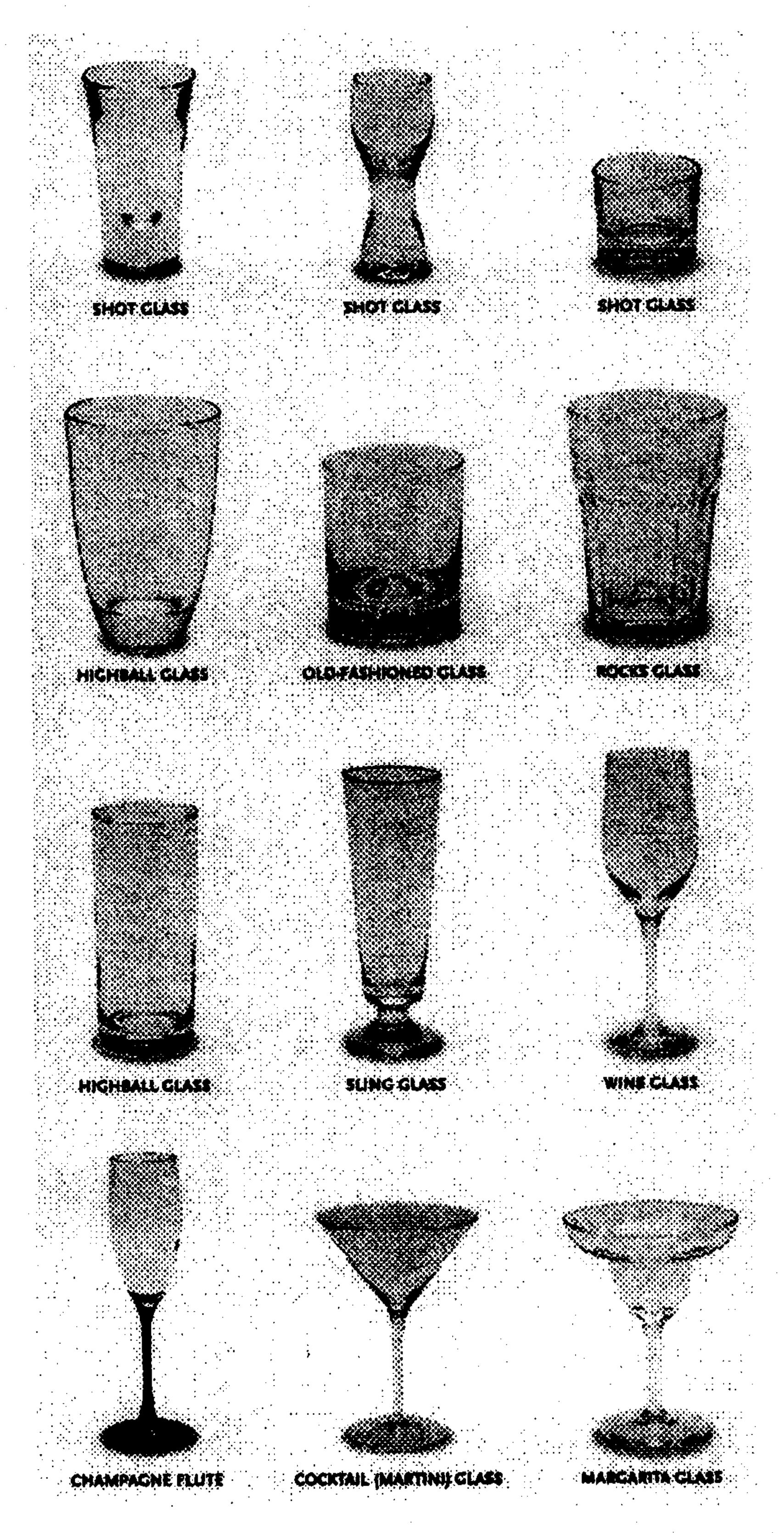
ويجب أن تتم العناية الكاملة بجـودة اختيار مثـل هذه الأدوات بما يتناسب مع إمكانيات المكان وإظهار مدى أناقة التقديم بما يتناسب مع الديكور والذوق العام .

بالإضافة لما سبق يستـخدم في خدمة المائدة مصطلح فني هام هو A cover وهو يعبر عن عد الضيـوف الممكن للمطعم خدمتـهم فمثلاً إذا كان الحـد الأقصى للمطعم 85 cover فإن ذلك يعني أن المطعم يسـتطيع أن يقـوم بخدمـة 85 مـضيف على مـوائدهم ويوفر لكل فـرد جمـيع مستلزماتـه على المائدة أي أن مصطلح cover يعبر عن المسـاحة المحددة لأدوات كل شخص على المائدة والمرتبة بنظام وأناقة (تقـدر المساحة المحددة لكل cover بحوالي 50 - 75 سم2).

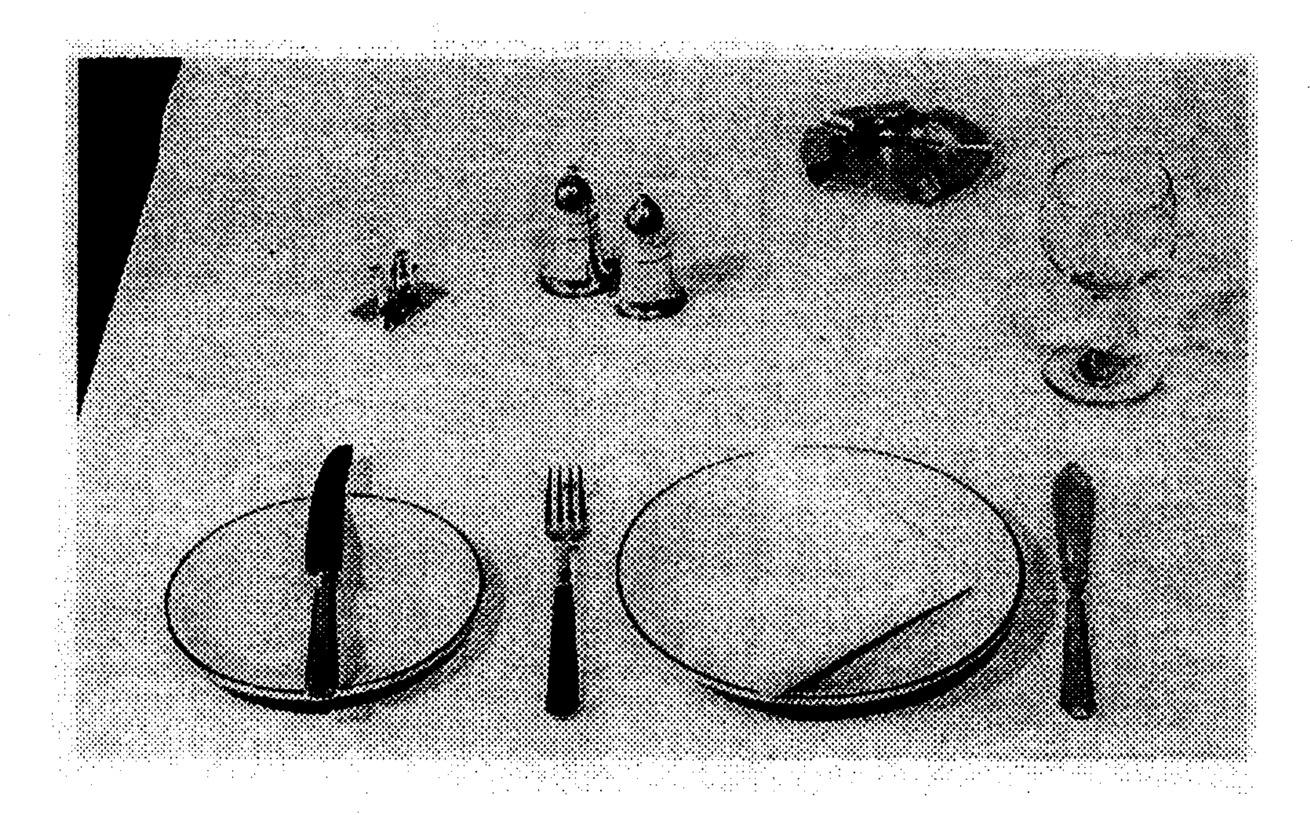
ويوضح شكل رقم (36) cover خاص بالقـائمة الاخـتيارية وهو يشـمل كل من : طبق سمك ــ فـوطة مائدة ــ سكين سـمك ــ شوكة سـمك ــ طبق جانب ــ سكـين جانبي ــ كأس نبيـذ ، وكذلك يوضح شكل رقم (37) cover خاص بالقائمة المحـددة وهو يشمل ما يلي : فوطة مـائدة ــ ملعقة شوربة ــ سكين سـمك ــ شوكة سمك ــ سكين لحـم ــ شوكة لحم ــ ملعقة حلو ــ شوكة حلو ــ طبق جانبي ــ سكين جانبي ــ كأس نبيذ .

وتوضح الأشكال السـابقـة التـرتيب الأمـثل لهـذه الأدوات على المائدة بمـا يتناسب مع استـخدام الـعميـل لها ، كـما يلاحظ أنه يجب تجـهيـز المائدة أيضاً ببـعض الأدوات الهـامة المصاحبة accompaniments مثل إبريق الماء ــ ملح ــ فلفل ــ مستردة ــ مـلعقة للمستردة ــ طفاية سجائر ــ رقم للمائدة ــ زهرية ــ سلة خبز ــ قالب الزبد .

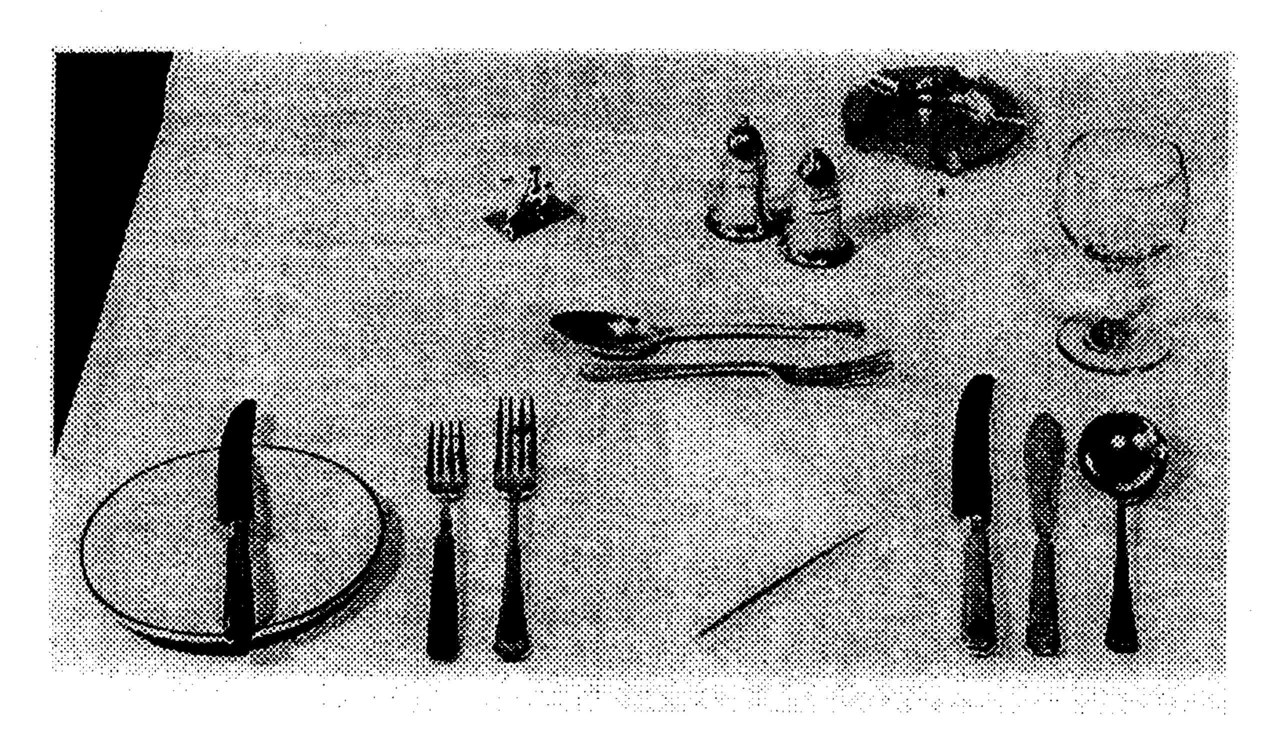
ونظراً لتـعدد طرق تقديم خـدمات المائدة وذلك تـبعاً لأعـداد الضيـوف ومسـتوى أداء العاملين ونوع الأطبـاق المقدمة فد تم تقـسيم خدمـة المائدة إلى مايلي : الخدمة الأمـريكية ــ الخدمة الفرنسية ــ الخدمة الروسية ــ خدمة العائلات ــ خدمة الحفلات .



شكل (35) : بعض الزجاجيات المستخدمة في خدمة المائدة



شكل (36) : Cover الخاص بالقائمة الاختيارية



شكل (37) : Cover الخاص بالقائمة المحددة

1. الخدمة الأمريكية American service

تعتبر الولايات المتحدة الأمريكية رائدة تكنولوجيا السرعة في عصرنا الحديث في كثير من المجالات كما قدمت لصناعة الفنادق الكثير من الوسائل التي توفر الجهد والوقت وسرعة أداء الخدمة مع خفض التكلفة ، وتعتمد الخدمة الأمريكية على تقنين الوجبات المقدمة بحيث يقدم لكل فرد ما يحتاجه من الغذاء اللازم لبذل الطاقة طوال اليوم دون إسراف وفي صورة جذابة من حيث الشكل والمذاق والرائحة الجيدة حتى يقبل النزيل على تناولها .

من المعروف أنه لكي يحصل الإنسان في غذائه على السعرات الحرارية اليومية اللازمة فلابد من تنوع هذا الغذاء باحتوائه على البروتينات (سمك ــ لحوم ــ طيور ..) والنشويات (أرز ــ مكرونة ــ بطاطس ..) والفيتامينات والأملاح المعدنية (خضر طازجة ــ فاكهة طازجة..) وبالتالي يمكن أن يقوم المطبخ بطهي المكونات السابقة بطرق مناسبة ثم وضع الكميات الملائمة للنزيل بشكل جمالي شبه ثابت وفي أنسب وضع أمام الضيف لتناوله .

وفيما يلي خطوات تتابع تقديم الخدمة الأمريكية :

ــ يقوم رئيس الاستقبال بالترحيب بالضيف القادم للمطعم ثم مراجعة ما إذا كان لديه حجز أم لا ومساعدته للوصول للمائدة .

ــ توصيل الضيف للمائدة وإعلام رئيس القسم بقدومه .

ــ يقوم رئيس القسم بفتح الفوطة المطواة ولف كؤوس المشروبات للوضع الصحيح .

ــ يحضر مضيف المشروبات Sommelier لعرض قائمة المشروبات لاختيار Aperitif وكتابة الطلبات .

ــ تقدم الرولز والتوست والزبد على المائدة .

تقدم القوائم Menu للضيوف لأخذ طلباتهم من خلال مضيفهم Host (صاحب الدعوة) بحيث يقف على يسار الضيف ويكون مستعداً لعرض مقترحات عن أصناف الطعام

وتقديم النصيحة في القائمة وكذلك ترجمة بعض أطباق القائمة عند الضرورة .

ـ يتقدم Sommelier للمائدة لسؤال الضيوف عن رغبتهم في تقديم مشروبات مع الوجبة وأخذ الطلبات من مضيف المجموعة مع تقديم النصيحة بالأنواع المناسبة للأطباق المختارة .

ـ يوضع cover الخاص بتقديم الطبق الأول .

ـ يضع Waiter الأطباق المصاحبة accompaniments للوجبات على المائدة .

ـ يقدم الطبق الأول First course .

ـ يتم سحب الطبق الأول .

ـ يوضع cover الخاص بتقديم السمك ثم توضع الأطباق المصاحبة له على المائدة.

ـ عند تقديم مشروب مع طبق السمك يوضع الكأس المناسب له على المائدة .

ـ تقدم أصناف السمك على المائدة .

ـ يتم سحب أطباق السمك .

ـ يوضع cover الخاص بتقديم الطبق الرئيسي Main course ثم تقدم المواد المصاحبة له على المائدة .

ـ عند تقديم المشروب المصاحب للطبق الرئيسي يوضع الكأس المناسب له ويسحب الكأس المستعمل .

ـ تقدم الأطباق الباردة قبل الأطباق الساخنة ويتأكد رئيس القسم من تلبية رغبات الجميع من الأطباق الرئيسية بدرجة الحرارة المناسبة .

ـ تستخدم الأطباق المسطحة تحت أطباق الخضروات وقوارب الصوص Sauce boats .

ـ يتم تنسيق الغذاء على الطبق بحيث توضع اللحوم في الثلث الأيسر السفلي للطبق القريب من الضيف ثم البطاطس في الثلث الأيسر العلوي ثم توضع الخضروات على الثلث الأيمن في الطبق بحيث يظهر cover الخاص بكل الضيوف متناسقاً ومتماثلاً .

ـ قد يقوم Sommelier بملأ كؤوس المشروبات عند الحاجة ويقدم رئيس القسم مزيداً من التوست أو الرولز أو الزبد حسب الطلب .

ـ يتم سحب الطبق الرئيسي مع الأطباق الجانبية والسكين الجانبي وأطباق الزبد والمواد المصاحبة بطريقة منظمة ونظيفة .

ـ تغير طفاية السجائر Ashtray حسب الضرورة .

ـ تعرض قائمة الحلوى للضيف ليختار منها طبق الحلو ، وأخذ الطلبات منه .

ـ يوضع cover الخاص بأطباق الحلوى والأطباق المصاحبة له .

ـ يقوم Sommelier بسحب كؤوس المشروبات والزجاجة من على المائدة .

ـ تقدم أطباق الحلوى الباردة قبل الأطباق الساخنة .

ـ تم سحب أطباق الحلوى .

ـ أخذ طلبات المشروبات الساخنة أو القهوة .

ـ يتقدم Sommelier بترولي الليكيرات Liquer Trolly ويقدم حسب الطلب (يحتوي ترولي اللبكيرات على : ليكيرات متنوعة ـ زجاجيات متنوعة مثل الليكير والبراندي والنبيذ ـ وعاء للكريمة ـ ملعقة شاي ـ مشروبات خفيفة ـ سيجار ـ كبريت ـ قاطع سيجار ـ قائمة المشروبات) .

ـ تقدم القهوة على المائدة .

ـ تقدم الفاتورة Bill ثم دفع الحساب للـ Waiter الذي قدم هذه الفاتورة الذي بدوره يقدمها للصراف Cashier ثم يعيدها للضيف مع باقي المبلغ إذا تطلب الأمر .

متابعة رئيس القسم لخروج الضيف من المطعم وتحيته .

ـ تنظيف المائدة مباشرة للاستعداد لاستقبال عملاء آخرون .

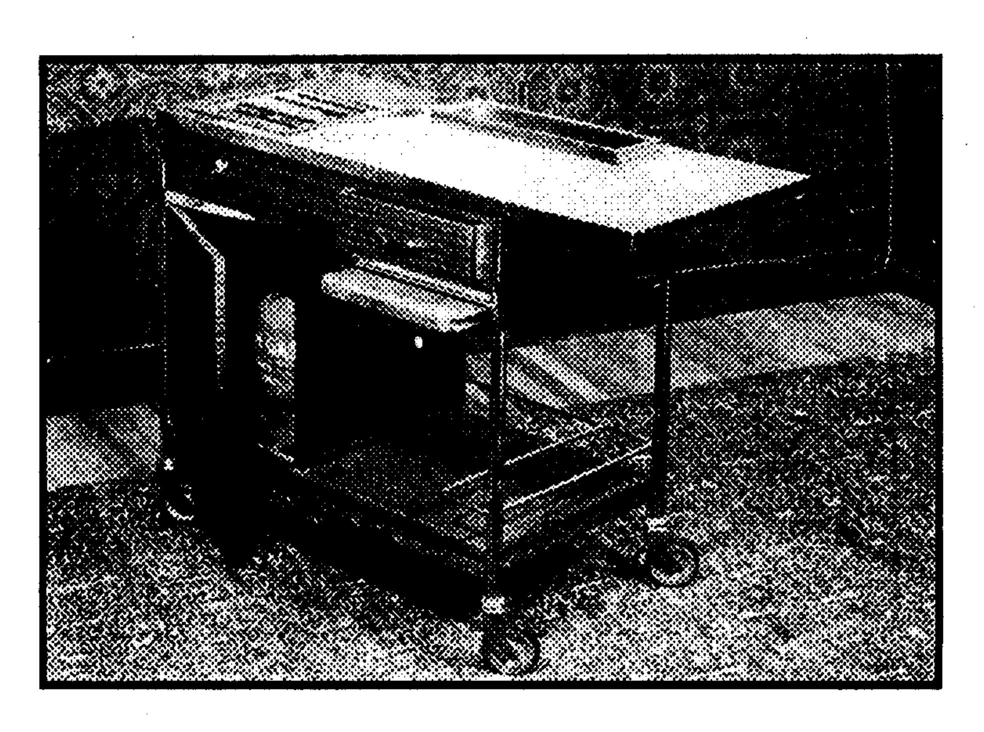
2. **الخدمة الفرنسية** French Service :

تعد الخدمة الفرنسية من أرقى طرق الخدمة وتحتاج لعمالة ذات خبرة عالية وتقدم في

المطاعم الفاخـرة وهي ذات تكلفة عـالية حيث يتم فـيها إعـداد بعض الأطباق أمـام الضيف مباشرة في المطعم .

يتم في الخدمة الفـرنسية إحضار الوجـبات من المطبخ إلى المطعم في إطباق تقديم كـبيرة الحجم Serving platters يتم وضعها على سخان صغير Rechaud مثبت على مائدة متحركة بعجلات لهـا ارتفاع مقارب لارتفـاع مائدة الطعام وتسمى هذه المائـدة بالسخان Guéridon (شكل رقم 38) ويتم دفعـها إلى جـوار مائدة الضـيف ويقوم Chef waiter بإكمـال تجهـيز الطعام سواء بالخلي Boning أو بالتقطيع إل شرائح Carving أو عمل صوصات Sauce أو بالطهي بالاشتـعال Flambé (الذي يتم بإضـافة Liquirs أو Spirts لأنواع معـينة من الأغذية فتـحدث اشتعـالاً وتعطي مذاق مرغـوب للطعام) ، ثم يقوم الشـيف بتجمـيل الطبق المقدم بالجارنش البسيط المناسب لتقديمه للضيف مباشرة .

ورغم بطء هذا النوع من الخدمة وتكلفته العـالية إلا أنه يقدم في عرض شيق يتناسب مع مدى الإقبال عليه وطلب هذه الخدمة .



شكل رقم (38) : ترووللي Guéridon المستخدم في بعض المطاعم

3. **الخدمة الروسية** Russian Service

تعد الخدمة الروسية أكثر طرق الخدمة انتشاراً واستخداماً في أغلب المطاعم والفنادق لبساطتها وسهولة أداؤها لدرجة أنه تم استبدال الخدمة الفرنسية في بعض الأماكن بالخدمة الروسية .

خطوات الخدمة الروسية :

ـ يتم تجهيز الطعام بالكامل وتجزئته في المطبخ ثم يقوم الشيف بترتيب وضع الكميات المجزأة من الطعام والكافية لعدد الضيوف في أطباق فضية كبيرة Platters .

ـ يقوم المضيف أو المضيفة بإحضار هذه الأطباق الفضية.الكبيرة المملوءة بالطعام من المطبخ ويتم وضعها على حامل صواني Tray stand بجانب مائدة الضيوف .

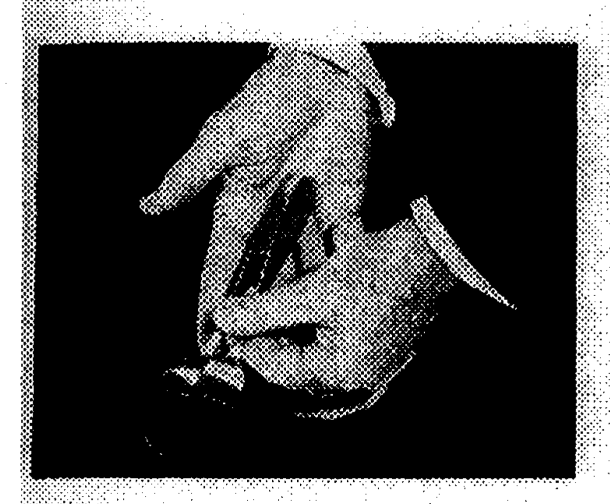
ـ يحمل المضيف أحد الأطباق الفضية الكبيرة ـ طبقاً لأصول تتابع تقديم الوجبات ـ وباستخدام الشوكة والملعقة معاً يتم تقديم جزءاً من الطعام في طبق الضيف من ناحية اليسار ثم يمر على باقي الضيوف ـ في اتجاه عقارب الساعة ـ إذا كان لهم طلب من نفس الغذاء ، ويوضح الشكل رقم (40) طرق مختلفة لكيفية الإمساك بالشوكة والملعقة لتقديم جزءاً من الأطعمة الموجودة بالأطباق الكبيرة .

ـ يكرر العمل السابق مع باقي أصناف الغذاء المقدمة .

وبالرغم من تميز الخدمة الروسية بسرعة أداؤها وقلة تكلفتها وحاجتها لمضيف واحد فقط بالإضافة لضمان توزيع كميات متساوية من الطعام إلا أن هذه الخدمة يعيبها أن آخر ضيف تقدم له الخدمة على المائدة قد يرى شكل الطبق الفضي الكبير المحتوي على الطعام بشكل غير جذاب بعد ما تم التقديم منه للآخرون ، فضلاً عن الحاجة لخدمة أكثر من Platter إذا تعددت مطالب الأفراد على نفس المائدة من أصناف الطعام .

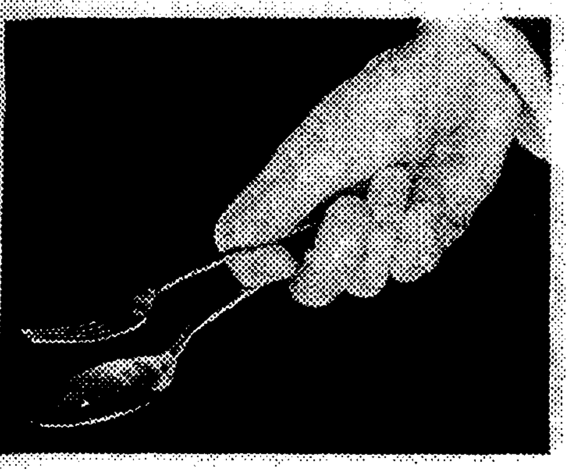
13 Holding a service spoon and fork

Expertise in this technique can only be achieved with a great deal of practice. The purpose of the service spoon and fork is to enable the waiter to serve food from a flat or dish onto the guest's plate quickly and present it well.



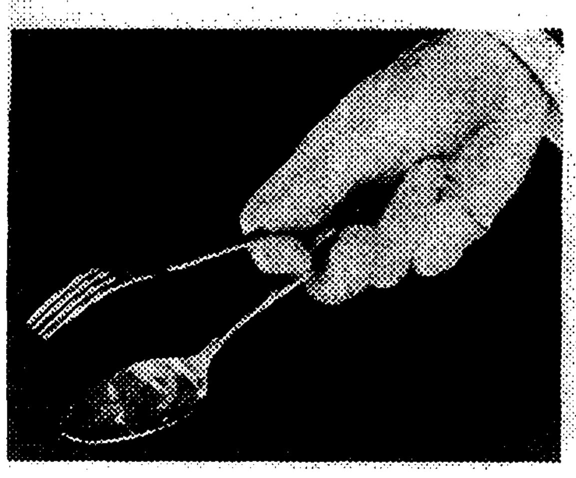
A 1 The ends of the service spoon and fork should be positioned in the centre of the palms of the serving hand as illustrated. This allows more control when serving various food items.

2 The service fork should be positioned above, or on top of, the service spoon.



B 1 The service spoon is held firmly in position by the fingers of the serving hand other than the forefinger.

2 The forefinger or index finger is used together with the thumb to hold the handle of the service fork.



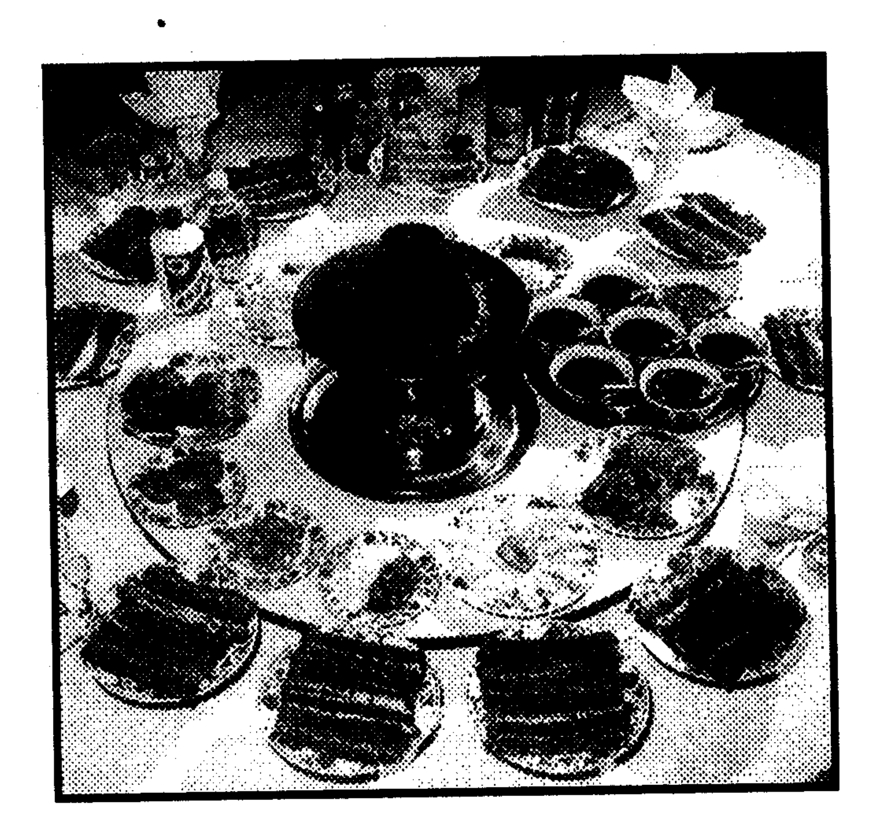
C 1 Using this method you are able to pick up food items from the serving dish in between the service spoon and service fork, and at the same time manipulate (turn) the service fork to mould with the shape of the items being served.

2 There are of course occasions where a service spoon is sufficient for the service of a food item such as 'peas', or where two service forks may be used, or a slice, as this makes the service of the food item concerned more efficient.

شكل رقم (40) : طرق مختلفة لاستعمال الشوكة والملعقة في وضع الطعام في الأطباق

4. **خدمة العائلات** Family Service

تستخدم خدمة العائلات في بعض النوادي والمطاعم عند قلة عدد القائمين بالخدمة في المكان ، حيث يتم فيها جلوس الأفراد المطلوب خدمتهم على مائدة كبيرة عليها جميع الأغذية المصاحبة للوجبة بما يسمح للضيوف بتناول ما يحتاجونه منها بأنفسهم ، ثم يتم إحضار الطبق الرئيسي في Platter كبير يقوم المضيف Waiter بتقطيعه ثم توزيعه على الضيوف بحيث يمرر الضيوف أطباق التقديم لبعضهم ، وقد يشتهر استخدام هذه الطريقة في المطعم الصيني Chinese restaurant شكل رقم (39) ولكن خدمة العائلات تستخدم بدرجة أقل من طرق الخدمة الأخرى لما يعيبها من عدم تجزئة الطعام مسبقاً لذا قد تسمح لأول ضيف في الخدمة أن يأخذ جزءاً أكبر من الطعام مما يؤثر على آخر ضيف في الخدمة الذي يحصل على كمية أصغر جداً .



شكل رقم (39) : تقديم الأغذية في المطعم الصيني

5. خدمة الحفلات Banquet Service

تختلف خدمـة الحفلات عن أنواع الخدمة الأخرى حـيث يتم فيها تجهـيز أصناف الطعام المطلوبة قبل وقت تقديمها بفترة كافية ، كما أن بعض الأطباق قد يتم ترتيبها على الموائد قبل جلوس الضـيـوف مـثل السـلاطات ، Dressing والزبد وبعض المـقبـلات وذلك إذا وقع الاختيار على تقديم الغذاء باتباع الخدمة الأمريكية أو الخدمة الروسية ويراعى مايلي :

ـ عند استخـدام الخدمة الأمريكيـة فإن أطباق الغذاء تعـد بالكامل في المطبخ ويتم نقلها إلى الضيوف بأي من الطرق التالية :

ـ حمل الأطبـاق على حامل بعـجلات Cart يحوي 96 طبق وينقل لصالة الطعـام يقوم عاملي الخدمة بتقديم هذه الأطباق للضيوف .

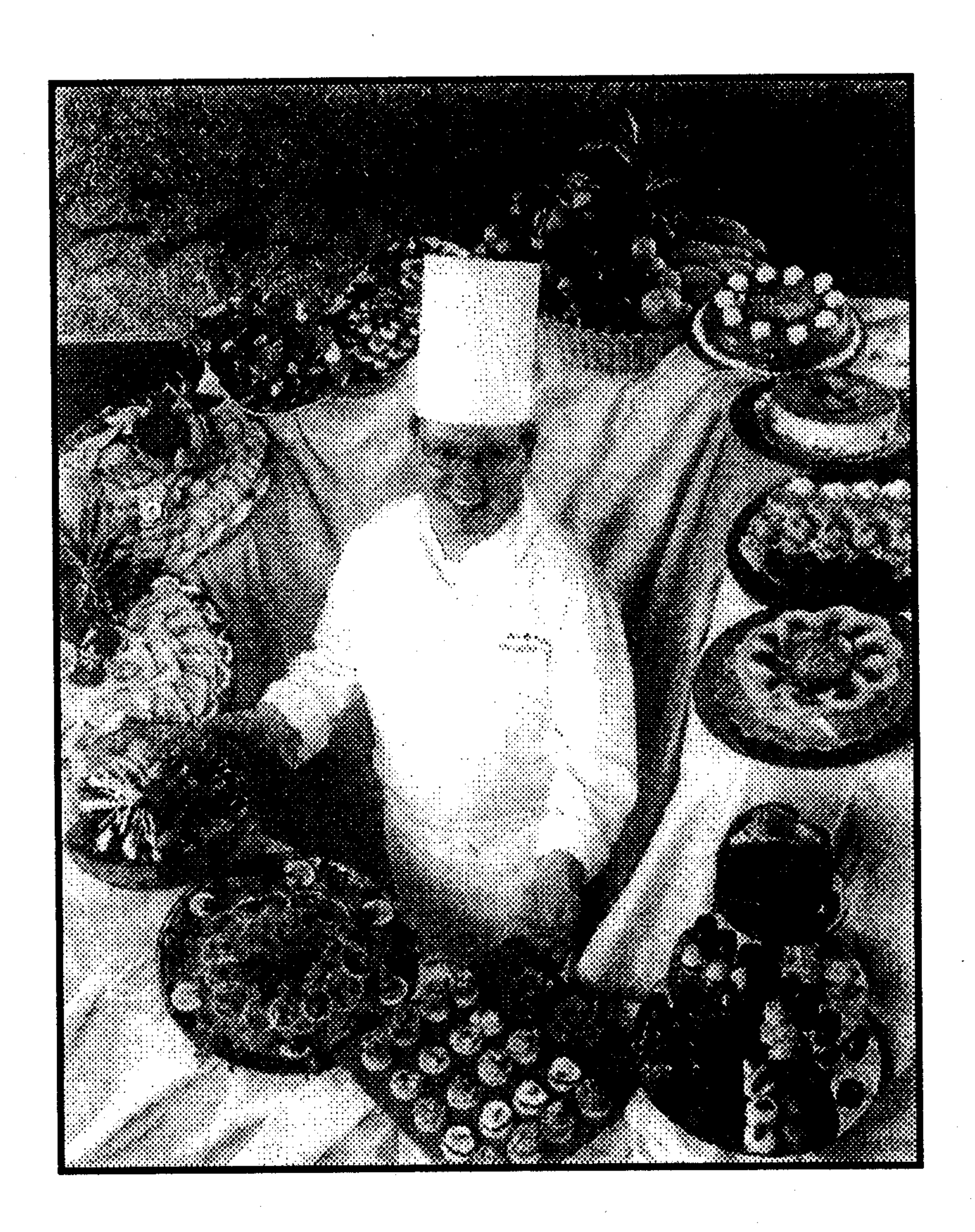
ـ حمل كل مضيف Server طبقين من الطعام في كل يد من منطقة الخدمة Service station ثم ينتقلوا كمجموعات لصالة الطعام لتقديم الخدمة الكاملة وتتطلب هذه الطريقة عودة أفردا الخدمة أكثر من مرة للمطبخ لإحضار باقي الأطباق .

ـ يحمل البـاص بوي صواني كبـيرة محملة بأطبـاق الغذاء من المطبخ لحجـرات الطعام ويتم وضعهـا في حامل صواني ثم العودة لأخـذ مجموعـة أخرى ويقوم المضيفـون بالعمل كفريق متعـاون في حجرة الطعام لخدمة الأطباق التي يحضـرها باص بوي بحيث تتم خدمة المائدة الرئيسـية أولاً ثم أبعد منطقـة عن الخدمة مما يقلل من وقت الخـدمة ، ويراعى في هذه الطريقة أن تتم خدمة المائدة بالكامل قبل الانتقال لمائدة أخرى .

ـ عند استـخدام الخدمة الروسـية في الحفلات فـإنه يحدد لكل 16 - 20 ضيف مـضيف واحد يقوم بخدمتهم وتتم خطوات الخدمة كما سبق ذكرها في المطاعم العادية .

ـ أما عند اسـتخدام البوفيـه المفتوح لتقـديم أنواع الأغذية المختلفة ـ التي سـبق الاتفاق عليها حسب نوع الحفل ـ فإنه يجب أن تغطي موائد البـوفيه بالمفارش والستان الذي يتدلى على المائدة على بُعد 127 سم من الأرض ويزين البـوفيه بالـزهور والشمعـدانات ، ويجب

مراعاة قواعد ترتيب وتنسيق الأدوات الخاصة بالبوفيه مثل سخانات حفظ الأطعمة والأطباق والفضيات حسب أسلوب المكان ، ثم يتم ترتيب وضع الأطعمة على البوفيه بحيث تبدأ بفواتح الشهية والسلاطات ثم أطباق الأسماك ثم أطباق اللحوم ثم أطباق الحلوى وتنتهي بالمشروبات .





* الفصل السابع *

قوائم المشروبات وخدمتها

قوائم المشروبات وخدمتها

تعرف المشروبات على أنها مستخلصات نباتية أو تخليقية يمكن الحصول عليها إما بطرق طبيعية كالهرس أو العصر أو طرق حيوية كالتخمير أو طرق كيمياوية كالاستخلاص بالكحول ، وتعد أنواع المشروبات المختلفة ذات أهمية قصوى لمؤسسات الخدمة الغذائية لما تحققه من أرباح كبيرة للمؤسسة ، فهي أول طلب للعملاء عند دخولهم المطاعم أو الفنادق أو الكافيتيريات ، ومنها ما تقدم أثناء تناول الوجبة الغذائية ، وأخرى تقدم بعد الانتهاء من الوجبة ، وتقدم المشروبات من خلال البارات المختلفة التي تتنوع باختلاف المشروبات التي تقدمها .

أنواع البارات :

ـ بار الخدمة Service bar وهو البار الرئيسي المخصص لخدمة عملاء المطعم أو الحفلات حيث يتم نقل أي من أنواع المشروبات منه إلى العملاء بواسطة ساقي البار وهذا البار لا يتواجد في منطقة الخدمة ذاتها .

ـ البار الأمريكي American bar وهذا البار مخصص لتقديم جميع أنواع المشروبات الكحولية والغير كحولية من خلال كاونتر للخدمة ويتسم هذا النوع من البارات بقلة العاملين فيه .

ـ البار الإنجليزي English bar يقدم في هذا البار أنواع المشروبات الكحولية وتتوفر فيه مناضد للخدمة ، ويتم تقديم المشروبات من خلال المضيفين والمضيفات تبعاً لاختيار الرواد من قوائم المشروبات المتاحة بالبار .

ـ البار الراقص Dancing bar يقدم في هذا البار أنواع مختلفة من المشروبات والعصائر مع بعض الوجبات الخفيفة Snacks .

ـ السناك بار Snack bar يقدم في هذا البار أنواع مختلفة من المشروبات بالإضافة لمجموعة من Snacks والمزات .

وبصفة عامة يجب أن يكون حجم البار متناسباً مع حجم العمل ومحتويات القائمة المقدمة وبما يلائم تقديم بعض الوجبات الخفيفة وإتاحة المكان المناسب لغسل الزجاجيات المختلفة المستخدمة .

وحيث أن البارات تمثل عائداً كبيراً للمؤسسة فإنه يجب الاهتمام الكامل بمظهرها وجوهرها أيضاً بما يتناسب مع نوعية الخدمة بها فهي تمتاز بأثاث بسيط منمق وديكورات رائعة ويفضل أن يكون البار مطلاً على منظر طبيعي بديع كما تتوفر في البارات الإضاءة الخافتة مع استخدم ألوان الموسيقى المختلفة حسب نوع البار .

وتكتمل جودة وتناسق المكان بمواصفات ساقي البار نفسه والتي تؤثر على العميل بشكل ملحوظ حيث يشترط فيه الإلمام الكامل بجميع أنواع المشروبات المقدمة وأساليب خدمة كل منها ، وأن يكون متعاوناً مع العملاء بلطف وابتسام ، كما يكون ماهراً في خلط المشروبات أو عمل الكوكتيلات المختلفة بالإضافة لاحتفاظه بذاكرة قوية لأسماء ووجوه العملاء المترددين عليه ، وتشكل مسئوليات Barman مايلي :

ـ توفير كل المشروبات لمطلوبة للبار .

ـ ترتيب البار بطريقة جذابة شاملة كل ما يحتاج إليه من المكسرات Nuts والمقرمشات Crisp والزيتون Oilves .

ـ الاتصال المباشر بمخزن المشروبات للاطمئنان على مستوى المخزون .

ـ التأكد من أن العمل في البار يتم طبقاً للقوانين المنظمة للمؤسسة .

ـ المحافظة على الاشتراطات الصحية Good hygiene في البار .

ـ متابعة صيانة الأجهزة الضرورية للعمل .

ـ معرفة سعر كل مشروب والتأكد من صحة التعامل المالي .

ـ الإشراف على عمل البارات المساعدة .

ـ خدمة المشروبات على المائدة عند الضرورة .

تقسيم المشروبات

هناك عدة طرق لتقسيم أنواع المشروبات المختلفة المقدمة في البارات والمطاعم والفنادق وغيرها ، ويتم التقسيم اعتماداً على أسس معينة مثل :

ــ التقسيم حسب درجة حرارة المشروب المقدم :

ــ مشروبات باردة .

ــ مشروبات ساخنة .

ــ التقسيم حسب احتوائها على الكحول :

ــ مشروبات كحولية .

ــ مشروبات غير كحولية .

ويوضح الشكل التالي (شكل رقم 41) أنواع المشروبات المختلفة التي تقع تحت كل قسم .

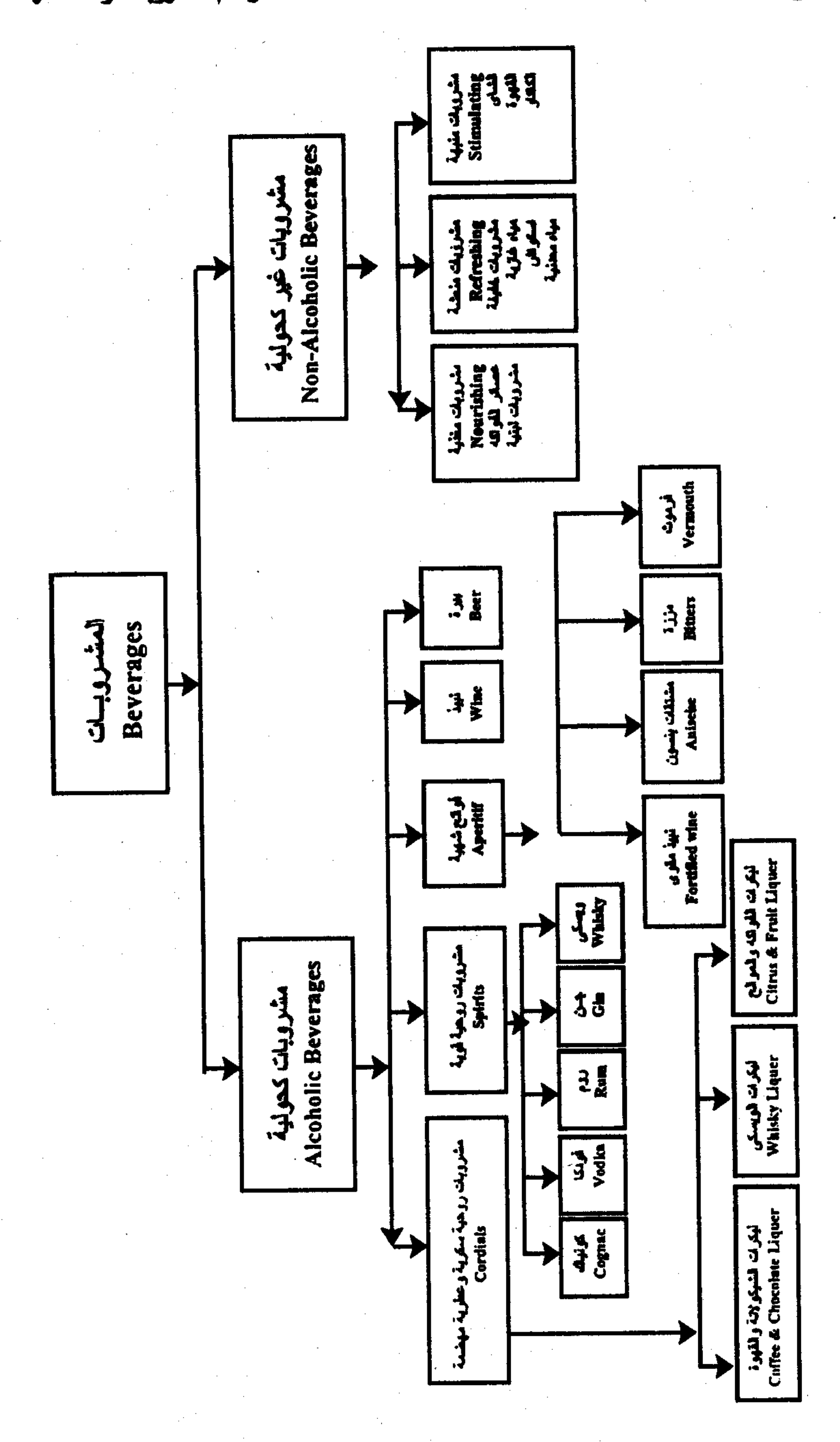
المشروبات الغير كحولية :

1. الشاي Tea

يصنع الشاي من أوراق نبات شجرة دائمة الخضرة تسمى Camellia sinesis وتعتبر الهند وسيريلانكا وأندونيسيا والصين وكينيا أشهر الدول إنتاجاً للشاي ، ويتم تصنيع الشاي عن طريق جمع الأوراق الغضة وتركها حتى تجف وتطحن هذه الأوراق ثم تخلط مجموعة من الأصناف لإنتاج توليفة معينة من الشاي .

ويتم تصنيف الشاي الجاف إلى ثلاثة درجات وهي brokin,fanning and dust والدرجة dust هو الشاي الناتج عن نخل الشاي من درجة fanning وكلاً من الدرجتين يتزايد الإقبال عليهما يوماً بعد آخر لسرعة وجودة تخمرهما مما يظهر ويقوي الإحساس بالطعم والرائحة كما أن الدرجة dust تستخدم في عمل أكياس الشاي bags لسرعة انتشار الماء خلاله .

ومشروب الشاي عبارة عن خليط من عدة أنواع من الشاي لإكسابه المذاق الخاص حيث



شكل رقم (41) تقسيم أنواع المشروبات المختلفة

قـد تعمل بعض الأنـواع على إعطاء اللون وأخـرى لإعطاء النكهة وأخـرى لإعطائه القـوة وهكذا ، وتتنافس الشركات المنتجة للشاي في عمل هذه الخلطات لإعطاء منتـجاتها الطابع الخاص ، ومن أنواع الشاي الخاصة مايلي :

Earl Grey خلطة من الشـاي الصيني والهندي مع إضـافة زيت Bergamot وهو شاي خفيف له رائحة عطرية وذو شهرة عالية .

Assam خلطة من شاي ذات نكهة قوية .

Parjeeling شاي ذو نكهة قوية يقدم مع اللبن أو الليمون .

Green Gunpowder خلطة من أوراق الشاي الصيني الملتفة .

Jasmine شاي صيني مخلوط مع رائحة أزهار الياسمين ويقدم مع شرائح الليمون .

Lady London derry's mixture خلطة من الشاي الصيني والهندي والفرموثا .

Lapsang souchong شاي صيني له طعم حاد مضاف له طعم Tarry.

ولأن الشاي مـشروب رئيـسي يتم نقعـه في الماء الساخن للحـصول على النكهـة والقوة المرغوبة فإن هناك مجموعة من القواعد الواجب اتباعها للحصول على فنجان شاي جيد .

ـ تسخين المياه جيداً قبل وضع الشاي الجاف بها .

ـ قياس كـمية الشاي المضـافة وكذلك كميـة المياه بدقة للحصـول على الطعم المرغوب للشاي دون حدوث مرارة أو لون داكن ، والإرشادات التاليـة توضح كميات الشاي اللازمة وما يناسبها من اللبن والسكر عند الاستخدام حيث يضاف :

ـ 42.5 - 56.7 جرام شـاي جاف إلى 4.546 لتر ماء (1 جالون) وهذه الكمـية تكفي لعمل 16 كوب (سعة الكوب حوالي 1/4 لتر) .

ـ 1/2 لتر لبن يكفي لعمل 20 - 24 كوب .

ـ 1/2 كيلو سكر يكفي لعمل حوالي 80 كوب .

ـ يجب عدم ترك الماء يغلي لمدة طويلة واستخدام ماء جديد لكل مرة .

ـ إضافة الشاي بالنسب السابق ذكرها وإنزال الوعاء من على الموقد مباشرة .

ـ السماح بالوقت الكافي لنقع الشاي (3 - 4 دقائق) للحصول على أفضل نكهة للشاي.

ـ التأكد من نظافة كل الأدوات المستخدمة لعمل الشاي .

طرق تقديم الشاي :

1. الشاي الهندي أو السيلاني Indian or Celon Tea

يعد الشاي الهندي أو السيلاني في وعاء من الصيني أو وعاء معدني مع مراعاة قواعد الإعداد السابقة ويقدم كل منهما مع اللبن ويوضع السكر منفصلاً .

2. الشاي الصيني China Tea

يمتاز خلطة الشاي الصيني بنكهته العطرية المميزة عن أنواع الشاي الأخرى ولكن قوامه خفيف وتستخدم كمية قليلة من للإعداد ، ومن الأفضل تقديمه في الوعاء الصيني China pot وقد يتم تحسين الطعم بإضافة شرائح الليمون وتقديمها في طبق Sideplate مع شوكة الحلو ونادراً ما يقدم اللبن مع الشاي الصيني ، ويقدم السكر منفصلاً .

3. الشاي الروسي Russian or lemon tea

يتم عمل خلطة الشاي الروسي من خلطة أنواع خاصة من الشاي الهندي أو السيلاني ويتم إعداده بالطريقة العادية ويقدم مع شرائح الليمون ويقدم في أكواب زجاجية سعتها حوالي 1/4 لتر على Sideplate عليه ملعقة صغيرة للشاي ويتم وضع شريحة الليمون على الكوب وتقدم شرائح ليمون قليلة على Sideplate مع شوكة صغيرة ويقدم السكر منفصلاً .

4. ـ الشاي المثلج Ice tea

يتم إعداد شاي قوي ثم يبرد جيداً حتى وقت طلبه ويتم تقديمه في كأس على Sideplate مع ملعقة صغيرة ، وقد يتم وضع شريحة ليمون أعلى الكأس وتقدم شرائح أخرى على Sideplate كما في الشاي الروسي .

5. **شاي بالأعشاب Herb tea**

بعد هذا الشاي بإضافة أعشاب خاصة غالباً لأغراض طبية ولا يحتوي هذا الشاي على الكافيين المنبه ، ومن أمثلة الأعشاب المضافة Camomile , mint , senna ويتم إعداده في وعاء من الصيني لكي يحتفظ بنكهته الخاصة ويقدم بدون لبن أو أي إضافات أخرى .

2. **القهوة Coffee**

القهوة مشروب طبيعي ناتج من ثمار البن حيث يتم جمع الثمار ثم غسلها وتجفيفها وإزالة القشرة منها وقد يتم فرمها وهي خضراء ، ويتم تحميص البن Roasting لتحسين نكهة القهوة وتتراوح درجات حرارة التحميص ما بين 195-300° اعتماداً على درجة لون القهوة المطلوبة فمثلاً القهوة الاكسبرسو يجب أن تحمص على درجة حرارة عالية .

وأشهر أنواع البن هو البن البرازيلي Santos beans يلية البن الكولومبي أما البن الفرنسي فهو خلطة من البن الداكن مع الشيكوريا Chicory التي تكسبه الطعم المر .

ويمكن شراء ثمار البن محمصة أو غير محمصة وتطحن الثمار تبعاً لمتطلبات الحاجة من القهوة للمحافظة على النكهة الناتجة من الزيوت العطرية المتوفرة بالبن ، أما عند استخدام البن المطحون فيجب أن يكون معبأ في عبوات محكمة الغلق ومفرغة من الهواء لمنع فساده ويجب الاهتمام بتخزين البن بدرجة كبيرة حيث يراعى ما يلي عند تخزينه :

- أن تكون المخازن جيدة التهوية .
- أن تكون أوعية البن المطحون مغلقة وغير منفذة للهواء .
- ابتعاد أوعية البن عن أي مصادر للرطوبة .
- عدم تخزين البن بجوار أغذية أخرى ذات روائح نفاذة حيث أن البن سريع الامتصاص للروائح .

ويتم اتباع الخطوات التالية عند إعداد القهوة :

ـ استخدام البن المحمص والمطحون حديثاً .

ـ استخدام درجة الطحن المناسبة لنوع الجهاز المستخدم لصناعة القهوة .

ـ التأكد من نظافة جميع الأدوات المستخدمة قبل إعداد القهوة .

ـ استخدام مقدار مناسب من البن بالنسبة للماء (283 - 340 جرام بن تكفي لعمل 4.5 لتر من القهوة السوداء وهذه الكمية تكفي لعمل 24 كوب (سعة الكوب 1/3 لتر) أو 48 كوب إذا تم تقديمها مع اللبن .

ـ إضافة الماء المغلي للبن وتركه فترة محددة للنقع والاستخلاص ويتم التحكم في هذه الفترة تبعاً لنوع القهوة وطريقة صنعها .

ـ يضاف اللبن أو الكريمة مستقلاً .

ـ أفضل درجة حرارة لتقديم القهوة على درجة 82° أما اللبن فيقدم على درجة 68° .

طرق تقديم القهوة :

Instant coffee -

يتميز هذا النوع من القهوة بسرعة إعداده حيث يتم إعداده قبل الطلب مباشرة ويتم ذلك بصب الماء المغلي على الكمية المناسبة من البن والتقليب الجيد وقد يضاف اللبن أو الكريمة .

Saucepan method -

يتم في هذه الطريقة وضع البن المطحون في إبريق ثم صب كمية مناسبة من الماء المغلي عليه وتركه فترة للاستخلاص ثم يصفى ويقدم .

Percolator method -

حيث يتم وضع مسحوق القهوة في جهاز التقطير وعند وصول الماء لدرجة الغليان يرتفع خلال أنبوبة ويتقطر على مسحوق البن مستخلصاً منه النكهة واللون والمواد الذائبة وقد يضاف اللبن والسكر .

- Cona method

حيث يتم تجهيز القهوة من خلال جهاز مكون من وعائين فوق بعضهما ويحتوي الوعاء الأسفل على الماء والأعلى على البن ثم يتم تسخين المياه في المستوى الأول فيحدث الاستخلاص كما في الطريقة السابقة .

- Espresso method

تعتمد هذه الطريقة على إمرار بخار تحت ضغط خلال مسحوق البن الناعم جداً ويتم تحضيرها لكل عميل على حدة وتقدم في أكواب زجاجية صغيرة الحجم .

- Iced coffee

حيث تحضر القهوة القوية ذات اللون الداكن ثم تصفى وتبرد وتقدم مبردة وقد تخلط مع اللبن أو الكريمة حسب الطلب وفي العادة تقدم في كوب زجاجي طويل ويضاف لها مكعبات الثلج .

- Turkish or Egyptian coffee

تحضر هذه القهوة في أوعية صغيرة من النحاس «كنك» حيث يخلط مقدار من البن مع الماء والسكر (حسب الطلب) ثم يرفع على مسطح للتسخين ويسمح للقهوة بالوصول لمرحلة الغليان ثم ترفع من على مسطح التسخين وتصب في الفناجين أو الأكواب الصغيرة.

3. **الكاكاو** Cocoa

ينمو نبات الكاكاو أساساً في غانا ونيجيريا وأمريكا الجنوبية ويتم قطع قرون النبات عند مرحلة النضج ثم يتم فتحها وفصل الحبوب منها وتترك فترة للتخمر والأكسدة والتي تعمل على تحسين النكهة ، بعد ذلك يتم تجفيفها استعداداً لتصديرها .

ويتم في المصانع تنظيف الحبوب وتحميصها ثم يتم طحنها إلى درجة ناعمة تحتوي على حوالي 55% دهن ، بعد ذلك يتم ضغط الحبوب لفصل كمية من الدهن تعادل 22% (زبدة الكاكاو) ، ويعتمد مشروب الشيكولاتة أساساً على بودرة الكاكاو مع إضافة السكر .

4. المياه الغازية Aerated waters

المياه الغـازية من المشروبات المشبعـة بغاز ثاني أكيـد الكربون مما يضفي عليها خـصائص الفوران المحببة ويمكن إضافة مكسبات للنكهة إليها للحصول على عدة طعوم لها ومن أمثلة المياه الغازية : مـاء الصودا ـ ماء التونيك ـ ماء الزنجـبيل ـ ماء الليمون ـ مـاء البرتقال ـ الكوكاكولا وماشابهها .

وكل من هذه الأنواع يتم تقـديمها في أوعـيتـها مـبردة أو في كـووس مثل كـأس البـيرة القصير الساق (سعة 34 مل) اعتماداً على طلب الضيف أو سياسة المنشأة .

5. المياه الطبيعية أو المعدنية Natural or Mineral water

نحصـل على هذه المياه من العـيون المعـدنية للمـياه تحت سطح الأرض وتكون مـشبـعة بالمعادن الموجـودة طبيعيـاً في التربة وأحياناً يتـم حقنها بالغاز الفـوار ويمكن استخدامـها في أغراض طبية ، ومن أنواع المياه المعدنية المستخدمة ما يلي :

ـ المياه القلوية :

تعد أشهر المياه المعدنية ومن أمثلتها Perrier , Malvern

ـ المياه الملينة :

ويطلق عليهـا هذا الاسم لاحتوائهـا على أملاح كبريتـات الماغنسيوم أو الصـوديوم مثل .Montmirail, Leamington Spa

ـ المياة الحديدية :

يوجد منها أنواع كربونية أو كبريتية ولها تأثير منبه ومن أمثلتها Harrogar, Challes.

ويتم تقديم المياه المعدنية في زجاجاتهـا عند الاستخدام في الأغراض الطبية ، وفي بعض الأحـوال قد يتم خلط بعض أنواع مـن المياه المعـدنية مع مـشـروبات كحـولية أخـرى لعلم مشروب فاتح للشهية Appetisibg drink.

6. العصائر المعبأة Squashes

قد يتم تقديم العصائر المعبأة بمفردها أو تخلط مع المشروبات الكحولية أو الكوكتيلات أو تستخدم كأساس لبعض المشروبات مثل مشروب الفواكه ويجب توافرها في البار بشكل دائم ومن أمثلتها Orange , Lemon or Grapefruit Squash ، ويتم تقديمها إما في البار أو في صالات الانتظار Lounge حيث يتم صب الاسكواش في كأس سعة 34 مل ذو الساق القصيرة مع إضافة الثلج وقد تجمل حافة الكأس بشرائح الفاكهة .

7. العصائر الطازجة Fresh juices

يتم تقديم عصائر الفاكهة الطازجة في المطعم أو في صالات الانتظار ويمكن تقديم كل نوع مستقلاً أو يتم عمل كوكتيلات من عدة أنواع ، ومن أمثلة العصائر الطازجة التي يجب توافرها بشكل مستمر عصير البرتقال وعصير الليمون وعصير الجريب فروت حيث يتم تقديم أي من العصائر مبرداً في كؤوس goblet سعة 14.2 مل ، أما عصير الطماطم فيتم تقديمه في كأس بنفس السعة لكن يوضع على طبق صغير ومعه ملعقة صغيرة وقد توضع شريحة ليمون أعلى الكأس عند التقديم .

ويوضح شكل رقم (43.42) إحدى قوائم المشروبات الغير كحولية .



BEVERAGES		المشروبات
Freshly squeezed fruit juices (seasonal)	11.00	عصير فاكهة طازج (حسب الموسم)
Coke, 7 Up, Mirinda, Soda	6.00	كوكاكولا، سيفن اب، ميريندا
Milk shakes - Chocolate, Vanilla , Banana	7.00	ميلك شيك – شيكولاتة، فانيليا، موز
Yoghurt shakes - various fruits	7.00	زبادى شيك – فواكه مختلفة
Mineral water	4.00	مياه معدنية
Perrier	10.00	بيريه
Fruit punch cocktail	8.00	كوكتيل فاكهة
American Coffee	8.00	قهوة امريكانى
Nescafe	8.00	نسكافيه
Espresso	8.00	قهوة اكسبريسو
Cappuccino	8.00	قهوة كابتشينو
Turkish Coffee	8.00	قهوة تركى
Tea Selections (Earl gray, Ceylon, Darjeeling, Jasmine)	8.00	مختارات من الشاى (ايرل جراى، سيلان، دار جيلينج، ياسمين)
Late Café	7.00	قهوة لاتيه
Late Macchiato	7.00	ماشياتو لاتيه
Café Late	7.00	كافيه لاتيه
Café Veneziano Frothy milk coffee with a hint of mint syrup	9.00	قهوة فينيزيانو باللبن والنعناع
Hot Chocolate	8.00	شيكولاتة ساخنة
Coke float	10.00	كوكاكولا وايس كريم فانيليا
Glass of milk	4.00	كوب من اللبن

يضاف للفاتورة خدمة و ضريبة مبيعات
All prices are subject to applicable service charge and sales tax



شكل رقم (42) نموذج لقائمة مشروبات غير كحولية

مختارات من القهوة ومشروبات ساخنة

كابتشينو

٥,٠٠

قهوة إسبرسو

٥,٠٠

قهوة تركى

٥,٠٠

قهوة أمريكانى

٥,٠٠

نسكافيه

٥,٠٠

هوت شوكولت

٤,٠٠

مختارات من الشاى

شاى ليبتون

٥,٠٠

شاى بالنعناع

٥,٠٠

شاى ايرل جراى

٥,٠٠

شكل رقم (43) نموذج لقائمة مشروبات غير كحولية

المراجع

أولاً : المراجع العربية :

ــ أحمد إلياس ، محمود هويدي (1998) ــ الأغذية والمشروبات في الفنادق والمطاعم ــ دار الهاني للطباعة .

ــ جمال عباس (1995) ــ قوائم الطعام ــ مكتبة عين شمس بالقاهرة .

ــ رجاء زكي فراج ، يحيي عبد القادر حسن (1994) ــ فن الخدمة ــ وزارة التربية والتعليم .

ــ زينهم علي قاسم (1997) ــ ومضات حول قوائم الطعام العالمية ــ مركز الدلتا للطباعة .

ــ سامي عبد القادر سعيد (1994) ــ أصول فن الخدمة في صناعة الفنادق ــ مكتبة الأنجلو المصرية .

ــ عصام بن حسن عويضة (1999) ــ تخطيط الوجبات الغذائية ــ النشر العلمي والمطابع ــ جامعة الملك سعود .

ــ عفت فوزي حنين ، عبد الحافظ محمد عبد الحافظ (1998) ــ تكاليف أطعمة ومشروبات ــ وزارة التربية والتعليم .

ــ محمد السيد شريف (1996) ــ خدمة المطاعم والأدوار الجزء الثاني ــ مكتبة عين شمس بالقاهرة .

ــ محمد حسن علي (1996) ــ الشئون الصحية في الفنادق ــ مطبعة كلية الزراعة ــ جامعة القاهرة .

ــ محمد محمد النقيطي (1996) ــ السياحة والفندقة العلاجية ــ مطبعة كلية الزراعة ــ جامعة القاهرة .

ــ محمد محمد النقيطي (1996) ــ تغذية المجموعات الكبيرة ــ مطبعة كلية الزراعة ــ جامعة القاهرة .

ــ محمود علي بخيت (1996) ــ التغذية وقوائم الطعام ــ مطبعة كلية الزراعة ــ جامعة القاهرة .

ــ تم الاستعانة بصور لنماذج فعلية لقوائم طعام فنادق ومطاعم شهيرة للاسترشاد بها في إيضاح محتوى الكتاب ــ ويذكر في بعض المواقع لهذه الصور المصادر الأصلية لتلك المطاعم أو الفنادق .

ثانياً : المراجع الأجنبية :

- Cracknell , H.L.; Kaufmann, R.J. and Nobis G. (1983) Practical Professional Catering, 1 st ed. The Macmillan Press LTD, London .
- Food and Nutrition Board (FNB) (1980) Recommended Dietary Allowances , 9 th ed., National Research Council , National Academy of Science , Wahington, D.C.
- Lillicrap, D.R. (1986) Food and beverage service, 2 nd ed., Edward Amold LTD, London .
- Ninemeier , J.D. (1991) Management of food and beverage operations, 2 nd ed., Educational Institute .
- Vail, Y.E.; Griswold , R. M.; Justin, M.M. and Rust, L.O. (1967) Foods : An introductory College Course, 4 th ed., Houghton Mifflin Company . Boston , New York, Atlanta, Geneva .
- West, B.B.; Harger , V.F.; Shugart, G.S. and Payne-palacio, J. (1988) Food Service in Institutions, Macmillan Publishing Company , USA.